

SAUCEN-VARIANTEN



ZUTATEN

für die Curry-Grundsauce:

2 Schalotten
1 EL Öl
1 TL brauner Zucker
2 Kaffirlimettenblätter
300 ml Gemüsefond
300 ml Kokosmilch
1 TL Sojasauce
2 EL Speisestärke
Salz
Zitronensaft

für die Feigensenf-Vinaigrette:

1 EL Feigensenf
4 EL Olivenöl
4 EL Balsamico
1 EL Honig
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG

Für die Curry-Grundsauce: Schalotten schälen und fein hacken. Etwas Öl in einem kleinen Topf erhitzen. Schalotten mit braunem Zucker ca. 3 Minuten anbraten. Kaffirlimettenblätter dazugeben und kurz durch schwenken.

Gemüsefond und Kokosmilch angießen, aufkochen lassen und ca. 2-3 Minuten köcheln lassen. Sojasauce dazugeben, weitere 4-5 Minuten köcheln lassen, Limettenblätter entfernen. Mehrere Esslöffel der Sauce abnehmen, Stärke darin auflösen. Die Sauce köcheln lassen, bis sie leicht andickt. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Diese Grundsauce kann später mit Currypasten variiert werden, auch Erdnussbutter passt toll dazu!

SAUCEN-VARIANTEN

ZUTATEN

für den Spicy-Mandel-Dip:

200 g Mandelmus
10 g Ingwer
1 EL Zitronensaft
50 ml Wasser
1 EL Honig
1 TL geräuchertes Paprikapulver
½ TL gemahlener Koriander
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG

Für die Vinaigrette Feigensenf, Olivenöl, Balsamico und Honig verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Mandel-Dip Mandelmus, geriebenen Ingwer, Zitronensaft, Wasser, Honig, geräuchertes Paprikapulver und gemahlener Koriander glatt rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die drei Soßen passen hervorragend zu Hähnchen oder zu gebackenem Ofengemüse.