

Soya Marinade Wagyu Beef „DR.KOSCH“

*„Eine Hommage an die
japanische Gemeinde in Düsseldorf.
Großartig ein solch exklusives Weltprodukt
aus unserer Region zu bekommen“*

Volker Drkosch



Zutaten:

- 0,5 Liter natürlich gebraute Sojasauce
- 0,3 Liter Ebara Gewürzsauce
- 0,3 Liter Ponzu (Soyasauce mit Zitrusextrakten)
- 1/3 Bund Thaibasilikum
- 20 Korianderblätter
- 0,1 Liter Yamasa Kombualgen Extrakt
- 1 Essl. dunkle Misopaste / Abrieb einer halben Limette
- 30 gr fein geriebener frischer Ingwer
- 40ml. Leindotter Öl / ersatzweise Mazola

Alle Zutaten für diese aromatische Sauce erhalten Sie in einem der zahlreichen Asia Märkte im Umfeld der Immermannstraße in Düsseldorf.

Sind alle Zutaten am Start, geht alles schnell und einfach... Alle Zutaten, bis auf das Öl, werden gemeinsam in einer Küchenmaschine oder ersatzweise mit einem Handmixer fein verrührt und gemixt, bis eine homogene Emulsion entstanden ist.

Anschließend wird das Öl mit dem Schneebesen untergerührt. Sauce mit Xanthan auf Bindung bringen.

Die Sauce ist im Kühlschrank längere Zeit haltbar & entwickelt ein immer neues Aromenspiel.

Viel Spaß beim Ausprobieren...