



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

## Grüne Meerrettichsauce mit Soja-Marinade

Für 4 Personen:

- |        |   |  |
|--------|---|--|
| 50 g   | Meerrettichblätter, ohne Stiele<br>Meersalz<br>Wasabi-Pulver oder Meerrettichwurzel-Püree | – Die Meerrettichblätter waschen und in große Streifen schneiden. Blanchieren und abschrecken. Pürieren und mit Meerrettichwurzel-Püree verrühren.<br>– Das entstandene Meerrettichpüree durch einen Haarsieb streichen. |
| 20 g   | Soja-Marinade   |  |
| 20 g   | Ingwer  | – Mit Salz abschmecken.  |
| 10 g   | Knoblauch   |  |
| 120 ml | Honig   | – Für die Soja-Marinade alle Zutaten pürieren. Gebratene Fischfilets können damit bestrichen werden.   |
| 90 ml  | Sojasauce<br>Sesamöl  |  |