



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 244

Mandarinen-Pfeffer-Sauce für Fisch oder Steak



10 Minuten



15 Minuten



25 Minuten

Zutaten für 2 Personen



1 EL Kerala Pfeffer



1 EL Bio Bergpfeffer

grün



1 TL Pimentkörner

1 rote Zwiebel, fein gewürfelt

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

2 Mandarinen, davon der Abrieb

und der ausgepresste Saft

1 EL Rapsöl



2 EL Muskovado

Rohrzucker



2 EL Balsamico

1 EL Worcestershiresauce



Meersalz

Rezept

Grünen Pfeffer, Kerala Pfeffer und Piment grob mörsern. In einem Topf das Öl erhitzen und Knoblauch, Schalotten, beide Pfeffersorten sowie Piment andünsten. Mit dem Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Mit Essig, Worcestershiresauce, Mandarinenabrieb und 200 ml Wasser ablöschen und den Mandarinenabrieb einrühren. Bei starker Hitze 10-15 Minuten unter Rühren reduzieren. Mit Salz abschmecken und zu Fisch oder Steak servieren.

Guten Appetit!