



Ponzu Sauce

für 8 Portionen | 5 Minuten + 24h Ruhezeit | 20 kcal

Diese prickelnde, zitrusreiche Sauce vereint die Essenz traditioneller japanischer Aromen, die deinem Gaumen schmeicheln und jedem Gericht eine besondere Note verleihen. Mit meinem Originalrezept kannst du dieses Stück japanische Kochkunst bequem in deiner eigenen Küche nachempfinden. Tauche ein in die Welt der Ponzu Sauce und entdecke, wie ein einfaches Rezept den Unterschied zwischen gutem und herausragendem Essen ausmachen kann.

Zubereitung:

1. Zutaten für die selbstgemachte Ponzu Sauce bereitlegen. Tipp: Für diese Sauce solltest du etwas Geduld mitbringen. Sie benötigt eine Ziehzeit von mindestens einer Nacht – aber je länger, desto intensiver! Tipp #2: Wenn du diese Ponzu Sauce für Shabu Shabu servieren möchtest, dann passt dazu sehr gut eine selbstgemachte Sesam Sauce!
2. Zu Beginn starten wir mit dem Auspressen der Zitronen für den Zitronensaft.
3. In ein sauberes Einmachglas kommen Sojasauce, der frisch gepresste Zitronensaft, Mirin, Katsuobushi und ein Stück Kombu (am besten etwas zerkleinert, mithilfe einer Schere).
4. Mix alles gut durch. Kleiner Tipp: Probier mal verschiedene Zitrusfrüchte aus! Jetzt muss die Mischung ziehen. Stell das Glas dazu über Nacht in den Kühlschrank.
5. Wenn die Mischung genügend gezogen hat, siebe Katsuobushi und Kombu heraus. Die übriggebliebenen Stücke kannst du super für selbstgemachte Onigiri verwenden. Fülle die fertige Ponzu Sauce in ein Glas mit einem fest schließenden Deckel.
6. Ponzu eignet sich perfekt als Dip für Shabu Shabu. Aber sie passt auch zu vielen anderen Gerichten, z.B. Thunfisch Tataki oder in Salaten, wie in einem Tofu-Salat, sorgt sie für eine erfrischende Note. Fertig – Itadakimasu!

Zutaten:

- 120 ml Sojasauce
- 120 ml Zitronensaft (frisch gepresst, gerne in Kombination mit anderen Früchten wie Orange, Limetten oder Grapefruit)
- 2 EL Mirin
- 5 g Katsuobushi
- 1 Stück Kombu (etwa 5 x 10 cm)

