

Möhren-Soße

Für zwei Personen

600 g Karotten	1 rote Zwiebel	1 Zitrone
1 Stück Ingwer	1 Knoblauchzehe	30 g kalte Butter
30 ml weißer Portwein	1 TL Sesamöl	1 TL Lecithin
Salz	Pfeffer	

Karotten schälen und mithilfe eines Entsafters 250 ml Saft herstellen.

Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Ingwer schälen und klein schneiden. Knoblauch abziehen und andrücken. Eine Pfanne mit Sesamöl erhitzen und Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch darin glasig dünsten und mit Portwein ablöschen. Karottensaft hinzufügen und auf die Hälfte reduzieren lassen. Ca. 10 Minuten ziehen lassen, dann abseihen und die Sauce mit kalter Butter und Lecithin aufmontieren. Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Rebecca Etten am 20. Juni 2022