

Tamarinden-Soße

Für 4 Personen

1 EL Speisestärke, ca. 15 g	375 ml Wasser	1 Schote Chili, rot
50 g Zucker	1 TL Salz	3 EL Weißweinessig
1 TL Tomatenmark	0,5 Zehe Knoblauch	0,5 TL Ingwer
1 Limette, unbehandelt	0,25 Bund Koriander	1 TL Tamarindenpaste
4 EL Sojasoße, hell		

Asiatisches Tatar:

500 g Rindfleisch, mager	1 Schalotte	2 EL Ingwer, eingelegt
1 EL Koriandergrün, gehackt	2 EL Sojasoße	1 Msp. Wasabi
0,5 TL Dijonsenf	0,5 TL Tamarindenpaste	1 TL Tomatenketchup
1 EL Sesamöl	Nori-Algenblätter	Knoblauchkresse
Ingwer, eingelegt	Chilisalz, mild	Zucker
Salz		

Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren. Die Chilischote entstrunken, längs halbieren und entkernen. Den Samenstrang ebenfalls entfernen und in kleine Würfel schneiden. Das übrige Wasser mit Chili, Zucker, Salz, Essig, Tomatenmark, fein gehacktem Knoblauch und Ingwer aufkochen lassen. Die Stärkemehlmischung hinein rühren und unter Rühren knapp zwei Minuten leise köcheln lassen. Mit einem Stabmixer kräftig durchmischen. Etwa einen Teelöffel Schale der Limone abreiben. Die Korianderblätter fein hacken. Tamarindenpaste, Sojasoße, Limettenabrieb und Koriandergrün hinein rühren. Die Soße sollte einige Stunden kalt gestellt werden, damit sie gut durchzieht. Übrige Soße kann im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Asiatisches Tatar:

Alfons Schuhbeck am 03. Februar 2012