

Crevetten in Chilisauce

ZUTATEN

4 Portion(en)

8 Stück	geschälte Crevetten
1 TL	Kikkoman natürlich gebraute Tamari glutenfreie Sojasauce ohne Weizenzusatz
1 TL	Esslöffel Sake (oder Weisswein)
1 Stück	Pak Choi
2 EL	Esslöffel Salatöl einige Tropfen Sesamöl

Für die Chilisauce

2	frische Knoblauchzehen
10 g	Ingwer
5 cm	Lauch (weiss)
100 g	Ketchup
60 ml	Kikkoman natürlich gebraute Tamari glutenfreie Sojasauce ohne Weizenzusatz einige Tropfen Baergfeuer Chilisauce
60 ml	Bouillon Zucker

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Knoblauch, Ingwer und Lauch sehr fein schneiden. Alle Zutaten für die Chilisauce gründlich mischen. Die Mitte der Crevetten schälen. Schwanzstück und Kopf erhalten. Den Darm entfernen. Trocken tupfen und das Fleisch mit Kikkoman Tamari Sojasauce leicht einpinseln. Die Crevetten in heissem Öl anbraten, bis sie ihre volle Farbe haben. Aus der Pfanne nehmen und mit der pürierten Sauce aufgiessen und aufkochen. Etwas geröstetes Sesamöl zugeben.

Den Pak Choi in 10 Teile schneiden und kurz in der Pfanne anschwitzen. Zum Garnieren können Sie fein geschnittene Frühlingszwiebelringe und Chilifäden verwenden.