

## **Cherryiaki BBQ Sauce**

Vegan-Glutenfrei-ohne raffiniertem Industrie-Zucker

### **Zubehör**

Vakuumierer und Vakuumbbeutel

SousVide Garer, Wasserbecken

Stabmixer

### **Zutaten**

- 500 Gr Pflaumen
- 500 Gr Kirschen
- 1000 MI Gemüsebrühe
- 100 Gr Kirschtomaten
- 1 Schale Gemischte asiatische Pilze, wie Shi Take, Buchenpilz, Kräuterseitling
- 1 Halbe Chilischote
- 2 St Schalotte, in feine Streifen
- 2 Zeh Knoblauch
- 1 St Ingwer Daumengroß
- 6 St Sternanis
- 2 St Zitronengras, leicht andrücken
- 2 St Loomi (getrocknete Limette und oder Zitrone) halbiert und die kleine Kerne rausnehmen
- 1 El Szechuan Pfeffer
- 1 St Limette
- 3 EL Sesam weiß und schwarze. Die weiße Sesam kurz anrösten
- 1 El Tamarinde Paste
- 2 EL Kokosessig
- Pfeffer, Salz, Agavendicksaft

Maisstärke

### **Zubereitung**

Die Kirschen und Pflaumen entkernen und vierteln.

In einem Topf die Früchte und Kirschtomaten kurz anschwitzen mit den Gewürzen, Ingwer, Chili, Knoblauch und Zitronengras.

Tamarinde und Essig untermischen und mit 500 MI Gemüsebrühe ablöschen.

Das ganze bis zur Hälfte auf kleine Flamme reduzieren.

Die geputzte Pilze mit etwas Ingwer und Zitronengras und Schalotte anschwitzen und ablöschen mit 500 MI Brühe. Der Fond in einem Vakuumbbeutel geben und Vakuumieren. Bei 75°C für 45 Minuten SousVide garen. Es entsteht einen Fond mit hohem Umami-Geschmack, den Fond nach der Garzeit durch ein Sieb ziehen und die Brühe zu der Fruchtsauce geben, wieder bis zur Hälfte einkochen lassen.

Die komplette Sauce durch ein Sieb geben und leicht andrücken. Kurz mit dem Stabmixer  
glatt pürieren.

Die Sauce ist Rötlich und Intensiv, diese Abschmecken mit Limettensaft, Pfeffer und Salz  
Du kannst die Sauce mit Agavendicksaft etwas Süße verleihen wenn du magst

Die Sauce kann mit etwas Maisstärke auf eine Ketchupdicke Konsistenz angedickt werden  
Nachher die Sesamkörner untermischen.

Die heiße Masse kann in Gläser abgefüllt und verschlossen werden.

Rezept, Marco van der Kooi, <https://www.vanderkooi-handelsvertretung.de/rezepte/>

