

Rezept mit Zusammensetzung

Ofen Auberginen mit Sesam

Angaben für 1 kg

1. Schritt

Auberginen Würfel 15x15mm 5kg	1,000 kg	Gemüsedepositär national
Sojasauce hell salzig PRB	0,075 Lt	Pistor
Sesamöl LKK 1750ml	0,040 Lt	Pistor
HOLL Rapsöl Pistor 20l	0,035 Lt	Pistor
Limettensaft, Limonina, 5dl	0,010 Lt	Pistor
Rohr-Rohrzucker, Import, fein, Sack 1 kg	0,005 kg	Pistor
Chilis geschrotet 190g WIBERG	0,003 kg	Pistor
Cipollotti	0,050 kg	Gemüsedepositär national
Sesamsamen geschält 400g	0,025 kg	Pistor
Abschmecken Salz/Pfeffer UR	0,008 kg	Rezeptur

VORBEREITUNG

ZUBEREITUNG

Auberginenwürfel mit Sojasauce, Sesamöl, Rapsöl, Limettensaft, Zucker und Cayenne mischen, mit Salz abschmecken und über Nacht marinieren

AM NÄCHSTEN TAG

Ofen auf 180° Grad vorheizen
 Frühlingszwiebeln rüsten und in Ringe schneiden
 Sesam und Frühlingszwiebeln rösten
 marinierte Auberginen im Ofen, bei 180° Grad, 13 Minuten rösten
 mit geröstetem Sesam und Frühlingszwiebeln garnieren
 servieren oder im Schockkühler abkühlen lassen
 à la Minute nochmals regenerieren
 mit geröstetem Sesam und Frühlingszwiebeln garnieren und danach servieren



Abschmecken Salz/Pfeffer UR

Angaben für 0,0075 kg

ZUTATEN:

Salz m.Iod/Fluor 10x1kg	0,007 kg	Pistor
Pfeffer weiss gem.440g Butty	0,000 kg	Pistor

ZUBEREITUNG:

1. Das Salz und den Pfeffer mischen.