

Fruchtig Vegane Cocktailsauce mit Whisky & Orange.

Mit ungefähr 16 Jahren habe ich angefangen, neben der Schule, auf Wochenmärkten zu arbeiten. Damals lebte ich noch in Wattenscheid und bin dann immer am Wochenende zusammen mit meinem Chef in aller Herrgottsfrühe auf nach Köln gedüst. Manchmal auch nach Dortmund oder Düsseldorf. Mein damaliger Chef führte einen spanischen Feinkost/Tapas Stand. Dort gab es verschiedene Cremes und Dips, wie Aioli, Schafskäsecreme, unterschiedlich marinierte Oliven, Datteln im Speckmantel, getrocknete Tomaten, Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung... Ihr kennt solche Stände sicherlich, wenn vielleicht auch eher in der Griechischen bzw. Türkischen Ausführung. Unter anderem gab es an unserem Stand auch unterschiedlich marinierte Flusskrebse. Und meine Lieblingssorte waren definitiv die „Flusskrebse in Cocktailsauce mit spanischem Brandy“. Lecker.

An diese Flusskrebse musste ich neulich irgendwie denken, vielleicht weil ein Kunde, der Datteln bei mir gekauft hat, mich, die vegane Marktfrau, zum Thema „Datteln im Speckmantel“ ausgefragt hat. Am Ende kam der Kunde, glaube ich sogar noch zweimal an unseren Stand, weil er die Röllchen seinen Gästen servieren wollte und unbedingt alles richtig machen wollte. „Entschuldigung. Sie als Dattlexpertin...“ sagte er sogar. Ich esse kein Fleisch mehr aber, wenn man bedenkt, dass ich ca. 10 Jahre lang an dem Tapas-Stand gearbeitet habe... Da sind sicherlich ein paar Tausend Datteln zusammen gekommen, die ich in dieser Zeit in Speck gerollt und ausgebacken habe. Wahrscheinlich bin ich also tatsächlich so eine Art Expertin.

Wie dem auch sei.

Das heutige Rezept



ist jedenfalls zu 100% vegan und mit Datteln hat es mal so überhaupt nichts zu tun. Eher mit den Hammerleckeren Orangen, die wir derzeit im Sortiment haben. Bei mir gab es die Cocktailsauce natürlich auch nicht zu Flusskrebse sondern zum bzw. im veganen Pulled Austernpilz-Döner. Sie schmeckt aber auch richtig gut zu veganen Minifrikadellen oder einfach zu einem schönen Baguette oder Brötchen oder zu gerilltem. Die Cocktailsauce schmeckt super fruchtig-Orangig und süß, gleichzeitig ist sie aber auch leicht pikant mit einer feinen malzigen Whiskynote. Allein schon in den fruchtigen Duft könnte ich mich reinlegen und momentan ist das einfach echt meine absolute Lieblingssauce. Nett ist natürlich auch, dass sie in fünf Minuten zubereitet ist. Ihr gebt einfach alle

Zutaten in den Mixer und fertig.

Einen Tag durchgezogen schmeckt sie noch besser.

Für Instagram habe ich diesmal eine Rezept-Karte erstellt.
Meine erste. Nicht perfekt aber da. ☐

So sieht sie aus.



Ich schreibe euch das Rezept unten aber trotzdem nochmal auf.
Mit TL Angaben in Klammer, falls ihr gerade keine Waage zur Hand habt oder keine Lust habt, sie zu benutzen.

Zum Rezept.

Vegane Cocktailsauce mit Whisky & Orange



Zutaten.

- 250g vegane Salatmajo (1 Glas)
- 150g Sojajoghurt, ungesüßt (6-7 EL)
- 50g fruchtig-süßer Tomatenketchup (3 EL)
- 25g Ahornsirup (2 EL ggf. mehr, falls der Ketchup nicht so süß ist)
- 25g Chilipaste (1 TL pürierte und in Öl eingelegte Chili, nach belieben mehr oder weniger)

- 4 EL Whisky (für eine Kinderfreundliche Variante durch mehr Orangensaft+1,2, Spritzer hellen Balsamico ersetzen)
- 1 kleinere Orange (3 EL Saft + Abrieb der ganzen)
- 2,3 Spritzer Zitronensaft + 2 EL heller Balsamico
- 3 EL Öl (hier veganes Butteröl, ansonsten ein anderes mildes)
- 1 große Knobizehe
- 1/4 TL Meersalz (nach belieben mehr)

Zubereitung.

Alle Zutaten in den Mixer geben und zu einer homogenen Creme pürieren. Abschmecken und bis zur Verwendung im Kühlschrank durchziehen lassen.

Passt zu veganem Döner, Grillgut, Brötchen oder, oder...

Die vegane Cocktailsauce hält sich mindestens 1 Woche im Kühlschrank.

Bis bald.

Jenny