

Hauptgerichte Fisch

LACHS IN CHINAKOHL

1 Eigelb	Chinakohl blanchieren, abtropfen und auf Küchenpapier auslegen.
6 große Blätter	Fischfilet säubern, auf Gräten prüfen und auf der langen Seite in der Mitte teilen, so daß zwei Stücke von ca. 4 x 15 cm entstehen.
Chinakohl	
1 kl. Möhre	Sollte der Lachs an der einen Seite sehr flach sein, diese flache Seite abschneiden. Der Streifen wird dann zwar kleiner aber der Lachs gart gleichmäßig.
1 Knoblauchzehe	
1 St. Ingwer	Der Abschnitt kann für Lachstartar verwendet werden. Siehe Rezept: Lachstartar asiatisch.
1 El Sojasauce	Shitakepilzen in Wasser einlegen, bis sie weich sind.
1 Teel. Zitronensaft	Möhren, Knoblauch, Ingwer und die aufgeweichten Shitakepilze klein würfeln und mit dem Eigelb verrühren.
1 El. Sesamöl	
600 g Lachs	Mit einem El Sojasauce, dem Sesamöl und Zitronensaft mischen und 1/3 der Mischung auf dem Chinakohl verstreichen.
5 Shitakepilze	Lachs drauflegen. Das nächste Drittel auf den Lachs streichen und das zweite Stück drauflegen und mit der restlichen Mischung bestreichen. Alles mit Chinakohl einpacken und evtl. mit Küchengarn fixieren. Den Bambussteamer auf einen Wassertopf setzen und das Wasser mit 2 Zitronenscheiben zum Kochen bringen. (Man kann hier auch noch weitere Gewürze zufügen, wie Ingwer, Knoblauch und Chili. Den Lachs ca. 15 Min dämpfen.