

## Gedämpftes Lachsfilet mit exotischer Reispaste

VORBEREITEN

40  
Min.

ZUBEREITEN

12  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

30 g weißer Klebereis  
 2 Knoblauchzehen  
 1 rote Chili  
 1 kleines Stück (etwa 2 cm) Thai-Ingwer (Galangal)  
 1 Stück Zitronengras  
 250 g Lachsfilet  
 1 1/2 Esslöffel Fischsauce  
 1 Teelöffel rote Currypaste  
 1 Teelöffel Zucker  
 2 Schalotten  
 5 Zweig(e) Dill  
 10 Blätter thailändischer Basilikum oder Lemonbasilikum  
 1 Teelöffel Kokosmilch  
 4 Wirsingblätter

### Besonderes Zubehör

Standmixer oder Mörser  
 Bambusdämpfer oder Topf mit Dämpfeinsatz

- 1 -

Reis in einer Schüssel mit reichlich kaltem Wasser für etwa 30 Minuten einweichen. Danach abschütten und mit einem Standmixer zu einer Paste verarbeiten.

- 2 -

Knoblauch und Thai-Ingwer schälen und grob hacken. Zitronengras und Chili waschen. Das Kerngehäuse der Chili entfernen und die Schote in Stücke schneiden. Zitronengras ebenfalls grob zerkleinern. Alles zum Reis in den Standmixer geben und zu einer feinen Masse pürieren. Anschließend in eine Schüssel umfüllen.

- 3 -

Schalotten schälen und fein würfeln. Dill und Basilikum hacken. Zusammen mit Kokosmilch, Fischsauce, Currypaste, Zucker, Dill und Basilikum unter die Paste rühren.

- 4 -

Wirsingblätter waschen, Lachs in vier Stücke schneiden. Je ein Lachsstück auf ein Wirsingblatt legen und etwas von der Reispaste obendrauf verteilen. Für 12 Minuten im Bambusdämpfer garen.

Die Blätter des Wirsingkohls bieten dem saftigen Lachs ein weiches Bett, um in heißem Wasserdampf schonend zu garen. Obendrauf noch ein Klecks der exotischen Reispaste - köstlich.