

Gedämpftes Lachsfilet thailändische Art mit Jasminreis

Zutaten für vier Personen

1 Stange Zitronengras	1 EL süße Chilisoße
1 Stück Ingwerwurzel (ca. 10 g)	2 EL Thai-Fischsoße
1 rote Chilischote	1 EL Sesamöl
1 Frühlingszwiebel	4 Lachsfilets (à 150 g)
½ Limetten	160 g Jasminreis
6 Stiele Koriander	Salz

So bereiten wir das thailändische Lachsfilet und den Jasminreis zu

1. Vom Zitronengras die äußeren holzigen Blätter entfernen. Zitronengras waschen, trockentupfen und sehr fein hacken. Den Ingwer fein reiben, die Chilischote fein hacken (evtl. vorher die Kerne entfernen) Die Frühlingszwiebel putzen und in feine Röllchen schneiden. Koriander hacken. Die Limetten halbieren und den Saft auspressen.
2. Zitronengras, Ingwer, Chili, 1-2 EL Limettensaft, die Hälfte des Korianders (restlicher Koriander beim Anrichten über den Lachs geben), süße Chili- und Fischsoße sowie Sesamöl in einer Schüssel mischen. Lachsfilet abspülen, trockentupfen und in die Chili-Mischung geben und zugedeckt einige Stunden marinieren.
3. Jasminreis in einen geschlossenen Dampfeinsatz geben und mit Wasser (1:1) bedecken. Im Dampfgarer bei 100°C/100% Dampf etwa 25 Minuten garen.
4. Das Lachsfilet aus der Marinade nehmen und gut abtropfen lassen und in einen Dampfeinsatz geben. Den Dampfgarer auf 50-55°C stellen und den Lachs, je nach dicke, glasig garen (ca.20 Minuten).