



GEDÄMPFTE FORELLENFILETS AUF KAFFIRLIMETTENBLÄTTERN



Für 4 Personen

ZUTATEN

3 EL Butter
½ TL fein geriebener Ingwer
1 TL gelbe Thai-Currypaste
1 TL brauner Zucker
1 EL Sojasoße
2 EL Limettensaft und etwas Schalenabrieb
8 Forellenfilets mit Haut
8 Kaffirlimettenblätter
einige Thai-Basilikumblätter
etwas Fisch-Gewürzsalz oder Kräutersalz

ZUBEREITUNG

Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen, Ingwer, Currypaste, Zucker, Sojasoße, Limettensaft und etwas Schalenabrieb dazugeben und einmal kurz aufkochen lassen.

Den Locheinsatz des Dampfgarers mit Kaffirlimettenblättern auslegen. Forellenfilets mit der Haut nach unten darauf legen. Auf Einschubhöhe 2, bei 80 °C Dampfgarstufe 4 Minuten garen.

Ausschalten und im Ofen ca. 5 Minuten nachgaren lassen. Forellenhaut ablösen. Filets auf vorgewärmte Teller geben.

Mit der heißen Buttersoße beträufeln, mit Basilikumblättern bestreuen. Mit Fisch-Gewürzsalz oder Kräutersalz würzen und sofort servieren.