



Gedämpftes Lachsfilet mit Koriander und warmem Gemüsesalat

Zutaten:

4 Alpenlachsfilets je 120 g
0,5 l geklärter Fischfond
½ EL Korianderkörner
1 Stk. Zitronengras
2 Limettenblätter
1 Stk. Lorbeerblatt
Gemischtes Gemüse nach Saison
1 Chilischote
1 Bund Koriander fein gehackt
4 EL Sesamöl mild
1 EL Schwarzer Sesam
1 EL Sushi Essig
Salz, Pfeffer, Prise Zucker

Fischfond mit Zitronengras, Limettenblättern und Korianderkörnern kochen lassen. Bambusdämpfer draufsetzen. Geschnittenes Gemüse in den Korb geben, die Fischfilets drauflegen, Bambuskorb zudecken, dämpfen lassen - dauert ca. 2 Minuten.

Koriander und Chilischote fein hacken mit ein wenig Sesamöl mischen. Sushi Essig, Sesamöl, Sesam, gehacktes Limettenblatt, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Gemüse gefällig anrichten und mit Vinaigrette beträufeln. Fischfilet draufsetzen, mit Koriander Chili Öl Mischung bestreichen. Leicht salzen.