

Gedämpfter Fisch

Zutaten:

- 1 ganzer Fisch, ev. Dorade
Soyasauce
- Ca. 1 EL gemahlener Pfeffer
- 2 Kafirblätter, kleingeschnitten
- 2 Zitronengrasstängel, längs halbiert
- Ca. 5 cm Ingwer, kleingeschnitten
- Pleuterons, in Streifen
- 1 TL Zitronensaft
- 1 Chilischote halbiert und entkernt
- 3 Korianderwurzeln, gedrückt
- 3 Frühlingszwiebeln
- 2 EL Fischsauce
- Hühnerbrühe



Zubereitung:

Fisch waschen und einschneiden. Innen und Aussen mit Pfeffer einreiben und mit viel Soyasauce begiessen.

Alles von Kafir bis Korianderwurzeln in den Dämpfer geben und mit Hühnerbrühe aufgiessen

Fisch aufs Gitter legen. Längsgeschnittene Frühlingszwiebeln drauflegen.

Im Dämpfer auf dem Herd ca. 20 Min dämpfen.

Auf einer Platte anrichten, Sauce darüber giessen.