

Forelle „Asia-Style“ im Dampfgarer

Für 4 Personen

ZUTATEN

Für die Sauce:

3 EL Butter

ca. 1cm Ingwer

1 TL gelbe Thai-Currypaste

1 TL brauner Zucker

1 EL Sojasauce

2 EL Limettensaft und etwas
Schalenabrieb

8 Forellenfilets mit Haut

8 Kaffirlimetten-Blätter

Einige Thai-Basilikumblätter

Etwas Kräutersalz



ZUBEREITUNG

Ingwer mit der Schale fein reiben. Butter in einem kleinen Topf auf dem Induktionsfeld bei Stufe 5 zerlassen. Ingwer, Currypaste, Zucker und Sojasauce dazugeben. Schalenabrieb und Limettensaft ebenfalls dazugeben und einmal kurz aufkochen lassen. Bis zum Servieren warm stellen.

Zum Dämpfen der Filets einen gelochten Garbehälter mit Kaffirlimetten-Blättern auslegen. Forellenfilets mit der Haut nach unten nebeneinander darauf verteilen. Den Wassertank mit Wasser füllen. Auf Einschubhöhe 2, bei 80°C Dampfgarstufe für 4 Minuten garen.

Forelle „Asia-Style“ im Dampfgarer

ZUBEREITUNG

FullSteam ausschalten und die Filets im Ofen ca. 5 Minuten nachgaren lassen.
Forellenhaut ablösen.

Filets auf vorgewärmten Tellern, mit der heißen Buttersauce beträufeln und mit Basilikumblättern und etwas Kräutersalz gewürzt servieren.