

Zitronengras gedämpfter Lachs mit Pak Choi und Curry-Yoghurtsauce

Zutaten für 4 Personen

240 g	Filet vom Alaska-Lachs
4 Köpfe	Mini Pak Choi (ostasiatische Kohlsorte)
50 g	Natur-Yoghurt
2 Stangen	Zitronengras
2	Limonenblätter
55 g	ingelegter Ingwer
1 Bd	Koriander
	Currypaste mild
	Koriandersamen gemahlen, Salz,
	Pfeffer
	Seam-Öl



Zubereitung

Den Yoghurt in eine Schüssel geben und mit Curry-Paste, gemahlenem Koriandersamen und fein geschnittenen Korianderblättern abschmecken.

Einen flachen Topf oder eine Pfanne ca.3 cm hoch mit Wasser füllen, die Limonen-Blätter und Zitronengras zufügen. Das Zitronengras muss unbedingt am dicken Ende mit einem Messerrücken oder Plattierer geklopft werden, sonst können sich die Aromen nicht entfalten. Nun einen Bambus-Dämpfer in den Topf stellen und das Wasser zum Sieden bringen. Den mit Salz und Pfeffer gewürzten Lachs in den Dämpfer legen, den Deckel schließen und ca. 5 Min. garen.

In der Zwischenzeit den Mini Pak Choi (geschmacklich mit dem Chinakohl vergleichbar, ein bisschen milder, mit eigener Note) in Sesamöl kurz anbraten und mit eingelegtem Ingwer und Salz abschmecken. Den Pak Choi auf einem Teller anrichten und den Lachs darauf legen, mit der Yoghurtsauce umgießen.