






## Gedämpfte Gelbschwanzmakrele

 Mittel  45 min  4 Personen

### Zutaten

- 8 handfiletierte Portionen Gelbschwanzmakrele mit Haut à 80 g
- 1 Bund Zitronengras
- Dampfeinsatz
- Für den Glasnudelsalat:
  - 100 g Glasnudeln
  - 4 EL Sojasauce
  - 2 EL Sesamöl
  - 1 EL brauner Zucker
  - 1 EL Fischsauce
  - 2 Limetten
  - 1 Karotte
  - 50 g Zuckerschoten
  - 1 Bund Koriander
  - Salz
  - Pfeffer
- Für die asiatische Vinaigrette:
  - 8 Stiele Thai Basilikum
  - 20 g Ingwer
  - 1 Chilischote
  - 2 Limetten
  - 100 ml Sojasauce
  - 2 EL Honig
  - Salz

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

### Zubereitung

#### Schritt 01

Zunächst den Glasnudelsalat zubereiten: Dafür Glasnudeln mit einem Liter kochendem Wasser übergießen und quellen lassen. Nach ca. 5 Minuten in einem Sieb abtropfen und abkühlen lassen. Sojasauce, Sesamöl, braunen Zucker und Fischsauce verrühren bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Limetten heiß abwaschen, die Schale abreiben, den Saft auspressen und in der Marinade verrühren. Abgekühlte Glasnudeln dazu geben. Karotte schälen und in sehr feine Streifen hobeln. Zuckerschoten in kochendem Salzwasser knackig blanchieren, abschrecken und ebenfalls in feine Streifen schneiden. Den Koriander von den Stielen zupfen und alles unter den Glasnudelsalat mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### Schritt 02

Für die asiatische Vinaigrette den Thai Basilikum zupfen und in feine Streifen schneiden. Ingwer schälen und fein reiben. Chili in feine Ringe schneiden. Limetten heiß abwaschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Alles zusammen mit Sojasauce und Honig verrühren und mit Salz abschmecken.

#### Schritt 03

Nun die Gelbschwanzmakrele dämpfen: Dafür das Zitronengras mit einem Hammer anschlagen und in einem breiten Topf mit wenig Wasser aufkochen. Die Makrelenfilets salzen und pfeffern, auf einen gefetteten Dampfeinsatz setzen und für 6-8 Minuten über dem Zitronengras dämpfen. Den Topf dabei mit einem Deckel verschließen. Gedämpfte Gelbschwanzmakrele mit Glasnudelsalat und asiatische Vinaigrette anrichten.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür