






Pangasius im Dämpfkörbchen

 Mittel  40 min  4 Personen

Zutaten

- 400 g Pangasiusfilet
- 200 g Reis
- Salz
- 500 ml Kokosmilch
- 2 Zitronengrasstängel
- 4 Kaffirlimettenblätter
- 1-2 frische rote Chilis
- Ein paar Stiele frisches
Thaibasilikum
- 1 Bund Koriandergrün
- Dämpfkörbchen

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Den Reis nach Packungsbeilage in wenig Salzwasser weich garen. Währenddessen die Kokosmilch mit 250 ml heißem Wasser in einer großen Pfanne aufsetzen und einmal aufkochen lassen.

Schritt 02

Die Zitronengrasstängel waschen und mit dem Rücken eines Messers schlagen, um die ätherischen Öle freizusetzen. Dann längs halbiert in die Kokosmilch geben. Die Kaffirlimettenblätter zusammenrollen, in feine Streifen schneiden und mit den fein gehackten Chilis unterrühren. Abgedeckt 10 Minuten köcheln.

Schritt 03

Die Kräuter kalt abbrausen, trocken schütteln, grob hacken. Etwas Thaibasilikum zurückbehalten.

Schritt 04

Den Fisch kalt abbrausen, trocken tupfen, mit Salz, Koriander und etwas Thaibasilikum bestreuen, aufwickeln und mit Spießen fixieren.

Schritt 05

Dämpfkörbchen in die Pfanne setzen, mit den restlichen Thaibasilikumblättern ausstreuen. Die Fischröllchen in die Körbchen setzen und abgedeckt 10 Minuten auf dem köchelnden Kokosmilchsud garen. Noch heiß mit Reis und Sud servieren.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür