

Gedämpfter Lachs mit Asia-Gemüse

Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Sojasauce / Sojasoße / Shoyu	2 Esslöffel
Zitronensaft	2 Esslöffel
Sake	2 Esslöffel
Reisessig	1 Esslöffel
Frühlingszwiebeln / Lauchzwiebeln	1 Stk.
Zuckerschoten	10 Stk.

Zubereitung:

Der Lachs wird mit der Marinade aus Sojasoße, Zitronensaft, Sake und Reisessig mariniert und anschließend auf einen Teller gelegt. Dieser wird im Dämpfeinsatz eines großen Kochtopfes, in dem vorher Wasser zum Kochen gebracht wurde, 15 Minuten gedämpft.

Für das Gemüse wird in einem Wok Öl erhitzt und darin die in schräge Scheiben geschnittenen Frühlingszwiebeln angedünstet. Die geputzten Zuckerschoten werden beigefügt und unter Rühren bissfest gegart.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1516-Gedaempfter-Lachs-mit-Asia-Gemuese.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at