

Gedämpfter Dorsch mit Ingwer und Kaffirblättern

350 g Dorschfilet
150 g Blattspinat
1 Schalotte, fein geschnitten
1 EL Ketchup
1 TL Senf
1 EL Johannisbeergelee
etwas Weißwein

aus dem Asia-Laden:

6 Kaffirblätter
1 TL Tandooripaste
2 EL süße Chilisauce
100 g Basmatireis
etwas frischer Ingwer (ca. 1 cm)
etwas Sojasauce
Chinagewürz
Sonnenblumenöl

Basmatireis kochen. Spinat blanchieren, abtropfen lassen und fein schneiden. Zwei kleine Förmchen ausfetten und abwechselnd mit Reis und Spinat füllen.

Das Dorschfilet waschen, trocken tupfen und teilen. Auf beiden Seiten mit Senf und Tandooripaste einstreichen und ziehen lassen.

In der Zwischenzeit Ingwer schälen und in feine Streifen schneiden, Kaffirblätter ebenfalls in feine Streifen schneiden.

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, ein geöltes Spritzsieb darauf legen und die Förmchen mit dem Reis mit der Öffnung nach unten auf das Sieb stellen. Das Ganze mit einem umgedrehten Topf abdecken. Das Dorschfilet mit Ingwer- und Kaffirstreifen bestreuen und 5 Minuten später auch auf das Sieb legen, wieder mit dem Topf abdecken und alles nochmals 5 -7 Minuten (je nach Dicke des Fisches) garen.

Für die Sauce die Schalotten in einem Topf mit Sonnenblumenöl anschwitzen, mit etwas Wein ablöschen. Chilisauce, Ketchup und Johannisbeergelee einrühren, kräftig mit Chinagewürz und Sojasauce abschmecken und etwas einkochen lassen. Die Reistörtchen auf Teller stürzen, Fischfilets anlegen und mit der Chilisauce umgießen.