

Lachs aus dem Ingwer-Chili-Dampf, mediterranes Gemüse

Für 2 Personen

300 g Lachsfilet, mit Haut	20 g Ingwer	1 Zitrone
1 Limette	1 Aubergine	1 grüne Zucchini
1 gelbe Zucchini	1 rote Zwiebel	2 Chilischoten
5 Cocktailtomaten	3 Zehen Knoblauch	1 Stange Lauch
1 Bund Basilikum	Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Den Ingwer schälen und grob schneiden. Die Chilischoten klein schneiden und die Zitrone und Limette halbieren. Alles zusammen in einem Topf mit heißem Wasser aufkochen. Den Lachs mit der Hautseite nach unten in den Dampfgarereinsatz legen und über dem aromatisierten Wasser abgedeckt für zwölf Minuten dämpfen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Zucchini, die Aubergine, den Lauch und die Tomaten waschen und klein schneiden. Das Gemüse in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten und garen. Mit Salz, Pfeffer und gehacktem Basilikum abschmecken. Das Gemüse und den Fisch auf einem Teller anrichten, mit Olivenöl beträufeln und servieren.

Michael Rescheneder am 28. Dezember 2010