

# Vanille-Curry mit gedämpften Lachs-Kokos-Pfannkuchen

## Für 2 Personen

50 g rote Linsen	200 g Lachsfilet, ohne Haut	1 Kopf Chinakohl, klein
50 g Zuckerschoten	1 violette Karotte	1 Knoblauchzehe
1 Ingwerwurzel, klein	2 Zweige Koriander	1 Stange Zitronengras
1 Vanilleschote	2 Eier	1 TL rote Currypaste
1 TL Kurkuma	1 EL Reismehl	415 ml Kokosmilch
1 EL Austernsoße	2 EL Fischsoße	Sesamöl
Erdnussöl	Ghee	Salz
schwarzer Pfeffer		

Die Linsen in Salzwasser bissfest garen. Für die Soße das Zitronengras andrücken. Den Ingwer schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehe abziehen und vierteln. Etwas Sesamöl in der Pfanne erhitzen und das Zitronengras, etwas Ingwer und die Knoblauchzehen darin anbraten. Die Currypaste, das Kurkuma und einen Zweig Koriander zugeben. Das Ganze mit 300 Milliliter Kokosmilch ablöschen. Das Vanillemark aus der Schote kratzen und das Mark zusammen mit einem Esslöffel Fischsoße zu der Soße geben. Die Soße circa fünfzehn Minuten köcheln lassen. Anschließend durch ein feines Sieb passieren und die Linsen darin erhitzen. Für den Pfannekuchen die beiden Eier, das Reismehl, 75 Milliliter Kokosmilch, die restliche Fischsoße und einen Teelöffel Sesamöl miteinander vermengen. Etwas Ghee in der Pfanne erhitzen und aus dem Teig zwei Pfannkuchen backen. Für die Füllung des Pfannkuchens den Kohl und die Zuckerschoten putzen und in Streifen schneiden. Die Karotte schälen und in Streifen schneiden. Etwas Sesamöl erhitzen und das Gemüse darin anbraten. Etwas Ingwer, die Austernsoße und die restliche Kokosmilch dazugeben. Den Koriander zupfen. Das Lachsfilet waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Beides mit zu der Füllung geben. Jeweils ein wenig Füllung auf die Pfannkuchen geben und einrollen. Die Seiten einschlagen und andrücken. Die Päckchen in den Dampfgartopf geben und circa zwei Minuten darin garen. Die Pfannkuchen-Päckchen schräg einschneiden und auf Tellern anrichten. Die Linsen und die Soße daneben anrichten und servieren.

Angela Jung am 28. November 2011