

Lachs im Bananen-Blatt mit Kokos-Chili-Paste und Spinat

Für zwei Personen

2 Lachsfilets, à 180 g	1 Bananenblatt	200 g Blattspinat
3 Knoblauchzehen	2 rote Chilischoten	1 Limette
1 Zitrone	1 Knolle Ingwer	1/2 Bund Koriander
2 Zweige Minze	10 g Pinienkerne	50 g Sultaninen
1 TL Koriandersamen	1 TL Kreuzkümmel	1 TL Rohrzucker
1 Muskatnuss	50 ml Kokosmilch	30 ml Kochsahne
1 EL Fischsoße	30 ml Gemüsefond	1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Bananenblätter in zwei circa 30 mal 30 Zentimeter große Stücke schneiden. Die Blätter für circa 30 Sekunden in kochendes Wasser geben und anschließend trocken tupfen. Die Minze und den Koriander zupfen und fein hacken. Die Limette auspressen. Eine Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Den Ingwer schälen und ebenfalls hacken. Die Chilischoten entkernen und in feine Ringe schneiden. Das Alles mit den Koriandersamen, Kreuzkümmel, Limettensaft, Rohrzucker, Kokosmilch, Kochsahne, Fischsoße und Gemüsefond pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Lachsfilets waschen, trocken tupfen, mit der Paste bestreichen, mit den Bananenblättern umwickeln und bei Bedarf mit Zahnstochern fixieren. Anschließend für circa 15 Minuten in den Backofen geben. Den Spinat waschen und trocken schleudern. Die restlichen Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Die Sultaninen in Wasser einweichen. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Etwas Olivenöl in einer Panne erhitzen und den Knoblauch darin anbraten. Den Spinat und die Sultaninen zugeben und schwenken. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und die Pinienkerne untermengen. Den Fisch aus dem Ofen nehmen und mit dem Spinat anrichten. Die Schale der Zitrone reiben, über den Spinat geben und servieren.

Dennis Gatzke am 24. Oktober 2012