

Gedämpfter Lachs und Garnelen

Für 4 Portionen

3 El Olivenöl $\frac{1}{2}$ Bund Minze $\frac{1}{2}$ Bund Koriandergrün
1 Bio-Zitrone in Scheiben 4 Stück Lachsfilet à ca. 150 g 12 kleine Garnelen
Salz, Pfeffer

Einen Bambus-Dämpfkorb (20 cm Ø) mit 1 El Öl austreichen und mit den Kräutern und Zitronenscheiben auslegen. Lachs und Garnelen darauf verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit 2 El Öl beträufeln.

Den Dämpfkorb mit dem Deckel verschließen und über einem passenden Topf mit kochendem Wasser 10–15 Minuten bei mittlerer bis starker Hitze dämpfen. Lachs und Garnelen zusammen mit Couscous servieren.

Tim Mälzer am 12. Oktober 2012