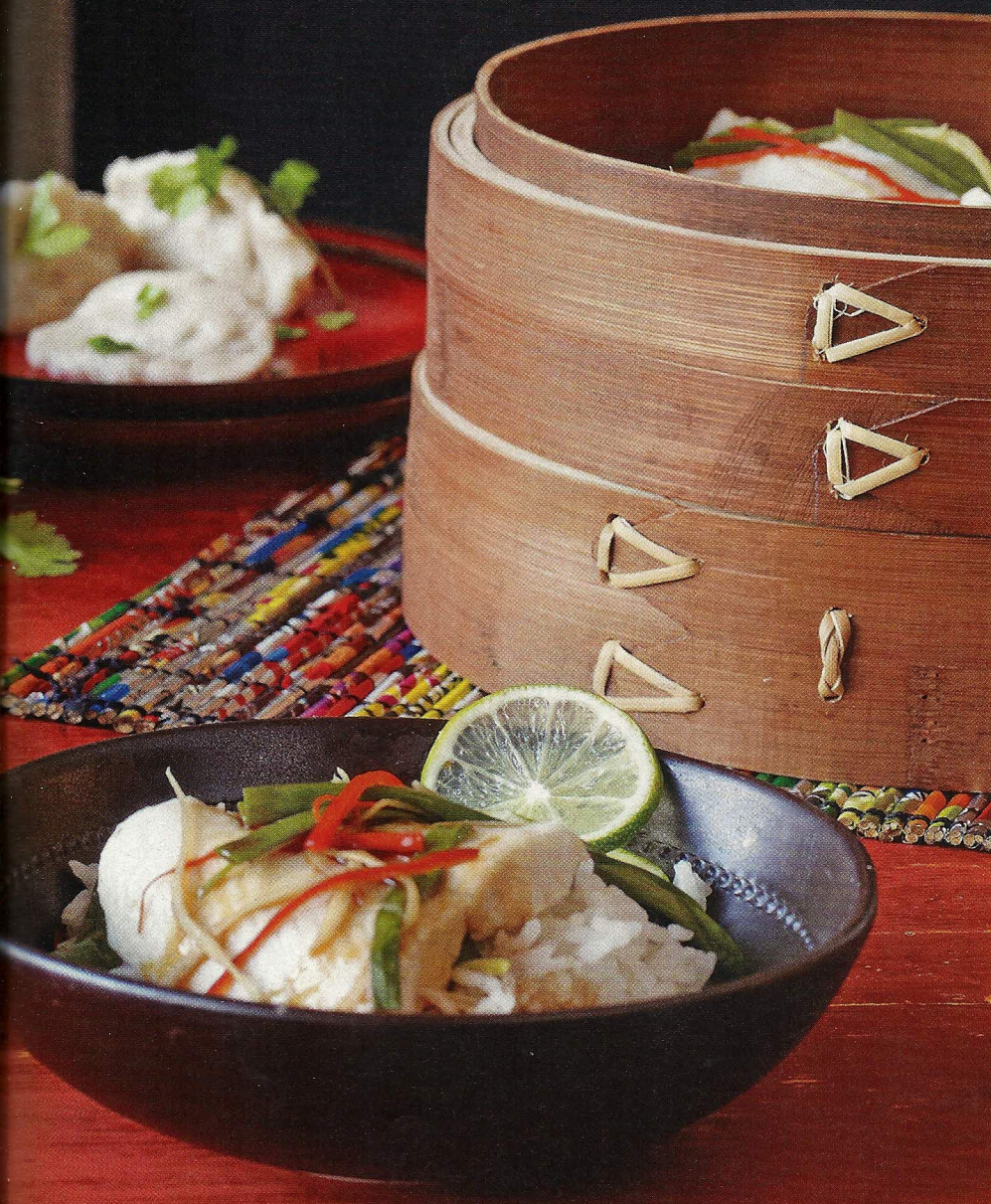


En Guete im Jahr der Schlange

REZEPTE: ANNINA CIOCCO | FOTOS: CLAUDIA LINSI

China feiert den Jahreswechsel. Und wir feiern mit,
bei Köstlichkeiten aus dem Reich der Mitte.



Gedämpfter Fisch mit Ingwer

HAUPTGERICHT FÜR 4 PERSONEN

2 Limetten

6 EL Sojasauce

800 g Fischfilets, z.B. Pangasius

6 Frühlingszwiebeln

½ Peperoncino

25 g Ingwer

1. Die Hälfte der Limetten halbieren und in Scheiben schneiden. Rest auspressen. Limettensaft und $\frac{2}{3}$ der Sojasauce über die Fischfilets geben. Ca. 30 Minuten marinieren. Frühlingszwiebeln längs vierteln und in mundgerechte Stücke schneiden. Peperoncino längs halbieren, entkernen und längs in dünne Streifen schneiden. Ingwer schälen und ebenfalls in dünne Streifen schneiden.

2. Die Hälfte der Frühlingszwiebeln in Dampfsiebe geben und die Fischfilets nebeneinander darauflegen. Peperoncino- und Ingwerstreifen darüberstreuen und restliche Frühlingszwiebeln daraufgeben. Je nach Dicke der Filets 15-20 Minuten zugedeckt dämpfen. Mit der restlichen Sojasauce und den Limettenscheiben servieren. Dazu passt Jasminreis.

ZUBEREITUNG ca. 40 Minuten
+ ca. 30 Minuten marinieren

Pro Person ca. 38 g Eiweiss, 2 g Fett,
9 g Kohlenhydrate, 900 kJ/210 kcal