

Zutaten

- 80 g Basmatireis
- 12 Blätter Reispapier
- 60 g Erdnüsse
- 8 Shiitake-Pilze
- 3 EL Erdnussöl
- 1 TL Korianderblätter
- 1 TL Fischsauce
- 1 EL Austernsauce
- 2 TL gelbe Currypaste
- 1 Limette
- 0,1 l Kokosmilch
- 150 ml Fischfond
- 800 g Steinbutt Filet

Hauptgang

Im Curry-Limonen-Sud pochiertes Steinbutt Filet mit Koriander-Reiscannelloni

Entdecken Sie unser Rezept für pochierten Steinbutt im Curry-Limonen-Sud. Jetzt nachkochen und genießen! Besuchen Sie Kochateliers für mehr Inspiration.

So wird’s gemacht:

1. Den Basmatireis mit 200 ml Wasser 15 Minuten lang quellen lassen. Dann zum Kochen bringen und anschließend die Temperatur zurücknehmen und 18 Minuten leicht simmern lassen. Auf ein Sieb schütten und auskühlen lassen. Mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken.
2. Die Reisblätter zwischen zwei feuchte Tücher legen. Die Erdnüsse in der Küchenmaschine klein stoßen. Shiitake-Pilze kleinschneiden. Das Erdnussöl erhitzen, die Pilze darin braten und anschließend die Erdnüsse dazugeben. Auskühlen lassen und mit dem Koriander, der Fischsauce und der Austernsauce zum Reis geben. Alles miteinander verrühren und in die Reisblätter füllen.
3. Im Dampfgarer oder dem Dampfeinsatz 4 Minuten gar ziehen. Den Fischfond mit Limettenabrieb und der gelben Currypaste abschmecken. Die Fischfilets darin 2 Minuten pochieren.