

Rezept

Lachs in Miso-Fond mit Pilzen

Ein Rezept von Lachs in Miso-Fond mit Pilzen, am 25.04.2024

Zutaten

2 1/2 EL Misopaste	700 ml Fischfond
1 Limetten	1 Stängel Zitronengras
1 kleine rote Chilischote	1 Stück Ingwer (3 cm lang)
400 g Lachsfilet (ohne Haut)	1 großer Pak Choi (125 g)
2 Frühlingszwiebeln	100 g Shimeji (Pilze; ersatzweise Enoki)
1 TL Sesamöl	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal

Zubereitung

1. Misopaste und Fischfond in einem Topf vermischen und langsam erwärmen. Die Limette auspressen. Die harten Außenblätter vom Zitronengras entfernen und den Stängel weichklopfen.
2. Die Chili waschen und putzen. Mit einem spitzen Messer die Kerne und Trennwände entfernen, Chili in dünne Ringe schneiden. Den Ingwer schälen, fein reiben und mit Zitronengras und Chili in den Miso-Fond geben. Den Fond aufkochen.
3. Die Hitze reduzieren. Das Lachsfilet waschen und trocken tupfen. In 2 cm breite Stücke schneiden und bei kleiner Hitze im simmernden Fond 3 Min. ziehen lassen. Inzwischen Pak Choi und Frühlingszwiebeln putzen und waschen. Den grünen Teil des Pak Choi und das Zwiebelgrün klein schneiden und beiseitestellen.
4. Den übrigen Pak Choi und die weißen Teile der Frühlingszwiebeln klein schneiden, in den Topf geben und 2 Min. mitgaren. Inzwischen die Pilze putzen, voneinander trennen und mit dem Sesamöl und Gemüsegrün hinzufügen. Alles 1 weitere Min. ziehen lassen. Den Miso-Fond mit Salz abschmecken und servieren.