

## Rezept

# Lachs in Miso-Fond mit Pilzen

Ein Rezept von Lachs in Miso-Fond mit Pilzen, am 28.03.2025

## Zutaten

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