

Rezept

Scharfer Salat aus rohen Fischfilets (Yam Pla Sot)

Ein Rezept von Scharfer Salat aus rohen Fischfilets (Yam Pla Sot), am 09.06.2025

Zutaten

250 g sehr frisches Filet von Salzwasserfischen (z. B. Steinbutt, Zackenbarsch, Brasse, Schnapper)

1 Stängel Zitronengras

5-10 Vogelaugenchilis

2 kleine rote Schalotten

1 Frühlingszwiebel

1 Stange chinesischer Schnittsellerie

1 Hullingszwiebe

4 EL Limettensaft

3 EL Fischsauce

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | Schwierigkeitsgrad leicht | Zeit Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | Pro Portion Ca. 75 kcal

Zubereitung

- 1 Die Fischfilets waschen, trocken tupfen, in mundgerechte Stücke schneiden und zugedeckt in den Kühlschrank stellen.
- 2. Die äußeren Blätter vom Zitronengras entfernen, die inneren Stängel waschen und in feine Ringe schneiden. Die Schalotten schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die Chilis waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Sellerie und Frühlingszwiebel ebenfalls waschen, putzen und in 2 cm lange Stücke schneiden.
- 3. Die gekühlten Fischstücke mit Zitronengras, Limettensaft, Fischsauce, Chiliringen und Schalottenstreifen in einer Schüssel gut vermischen und ca. 5 Min. im Kühlschrank ziehen lassen.
- 4 Vor dem Anrichten Sellerie und Frühlingszwiebel vorsichtig unterheben. Den Salat servieren.