Im Ganzen gedämpfter Snapper

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit

Marinade

1 Zitronengrasstängel

1 Ingwerstück, klein

1 Vogelaugenchili

2 EL Sojasauce, süss

1 EL Sesamöl

2 EL Shaoxing-Wein

1 EL Meersalzflocken

1 TL Zucker

1 Prise Pfeffer

Zitronengrasstängel, Ingwerstück und Vogelaugenchili fein hacken. Alle Zutaten für die Marinade gut vermengen und kühlstellen.

Reis

200 g Langkornreis, z. B. Jasminreis

250 ml Wasser

Reis und Wasser in die Porzellanform geben und auf dem gelochten Garbehälter in den kalten Garraum schieben. Dämpfen.

Dämpfen 100 °C während 10 Min.

Snapper

1½ kg Red Snapper, ausgenommen und entschuppt

1 Ingwerstück, mittelgross

1 Vogelaugenchili

½ Bund Koriander

2 Frühlingszwiebeln

Ingwer, Chili, Koriander und Frühlingszwiebeln in Streifen schneiden. Chili, Koriander und Frühlingszwiebeln als Garnitur zur Seite legen. Frühlingszwiebelstreifen auf das Edelstalblech geben und Snapper darauflegen. Beidseitig mit Marinade bestreichen und mit Ingwerstücken bedecken.

Edelstahlblech zum Reis in den Garraum schieben. Weiterdämpfen.

Gargut einschieben

Dämpfen 100 °C während 14 Min.

Pak Choi

2 Pak Choi

1 EL Sesamöl

Salz

Pak Choi waschen und in einzelne Blätter teilen. Sesamöl darüberträufeln, salzen und neben den Reis auf den gelochten Garbehälter legen. Weiterdämpfen.

Zutaten beigeben

Dämpfen 100 °C während 6 Min.

Anrichten

5 EL Erdnussöl

Erdnussöl erhitzen und Snapper aus dem Garraum nehmen. Öl über den Snapper giessen und diesen mit der Garnitur, dem Reis und dem Pak Choi anrichten.

Zubehör

Edelstahlblech

Porzellanform ⅓ GN, Höhe 65 mm

Garbehälter gelocht, 430 × 370 × 25 mm

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	14.12.2021