Gedämpfte Abalone mit Manderinenschale

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Garzeit	1 Std.
Portionen	4
Gerät	Combair-Steam SE ab 2015

Zubereitung

1 Mandarinenschale, getrocknet

2 EL Ingwer

4 Abalone, frisch, mit Muschelschale à 100 g

Mandarinenschale in heissem Wasser einweichen, bis sie weich genug ist, um sie zu schneiden. Vorsichtig das weisse Mark abkratzen und die Schale in feine Streifen schneiden. Ingwer ebenfalls in feine Streifen schneiden.

Muscheln putzen und gründlich abspülen. Fleisch mit einem kleinen Messer oder flachen Spatel von der Schale trennen und die inneren Organe entfernen. Schwarzen Film mit einer Bürste oder einem groben Schwamm entfernen. Fleisch abspülen und trocken tupfen.

Fleisch in die gereinigten Schalen geben und mit den Schalen nach unten in einen Garbehälter legen. Mandarinenschalen- und Ingwerstreifen gleichmässig auf den Abalonen verteilen. Garbehälter auf den Gitterrost in den kalten Garraum stellen. Dämpfen.

Dämpfen 100 °C während 1 Std.

1 Frühlingszwiebel

1 Chili, rot

2 EL Öl

2 EL Sojasauce

essbare Blüten, optional

Grün der Frühlingszwiebel und Chili fein schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, bis es anfängt zu rauchen.

Ingwerstreifen und Manderinenstreifen von den gedämpften Abalonen entfernen. Frühlingszwiebel auf den Abalonen verteilen und das heisse Öl und die Sojasauce darübergiessen. Mit der Chili und den Blüten garnieren.

Zubehör

Garbehälter ⅓ GN, Höhe 40 mm

Gitterrost

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	11.12.2019