

Gedämpfter Fisch auf Bangkok-Art

Zubereitet mit: Knorr

ca. 60 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 400 g Fischfilet (z.B. Kabeljau, Rotbarsch)
- 200 g Weißkohl
- 1 rote Chilischote
- 1 grüne Chilischote
- Bananenblätter oder Backpapier
- 2 EL KNORR Chili Sauce 250 ml
- 2 EL Fischwürzsauce
- 50 g Kokosraspel
- 1 EL Limettensaft
- 2 Eier
- 1 Prise Pfeffer
- 4 EL Kokosmilch

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1195 kJ
Energie (Kilokalorien):	286 kcal
Fett:	17 g
davon gesättigte Fettsäuren:	12 g
Kohlenhydrate:	6,9 g
davon Zucker:	6,3 g
Ballaststoffe:	4,6 g
Eiweiß:	25 g
Salz:	1,5 g

Zubereitung

1. Fischfilet in ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Weißkohl in feine Streifen schneiden und kurz in kochendem Wasser blanchieren. Gut abtropfen lassen. Chilischoten entkernen und in feine Streifen schneiden.

2. Eine mittelgroße Auflaufform oder 4 kleine Förmchen mit den Bananenblättern oder Backpapier auslegen und den blanchierten Weißkohl darauf verteilen. Schlemmersauce Chili, Fischsauce, Kokosnussraspeln und Limettensaft mit den Eiern in einer Schüssel zu einer dickflüssigen Marinade verrühren. Mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Die Fischscheiben darin wenden und dabei gleichmäßig mit der Paste überziehen. Die marinierten Fischscheiben über dem Weißkohl verteilen.

3. Kokosmilch über den Fisch gießen und mit Chilistreifen garnieren. Mit Backpapier oder Bananenblättern verschließen und im Wasserbad ca. 30 Minuten gar dämpfen lassen.

Tipps zu diesem Rezept

Leicht angefroren lässt sich der Fisch besser schneiden.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 35 min Kochzeit: 25 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen