

Lachs im Wirsingblatt



Zutaten für 4 Portionen:

- 1 großer Wirsing
- Salz
- 1 Bund Koriandergrün
- 1 Zitrone
- frisch gemahlener Pfeffer
- gemahlener Zimt
- 500 g Lachsfilet (ohne Haut)
- 50 g Sahnejoghurt
- 150 g Crème légère (15 %)

Zubereitung:

Die äußeren Blätter vom Wirsing entfernen und den Strunk ausschneiden. Die großen Kohlblätter ablösen und portionsweise in kochendem Salzwasser 2-3 Minuten blanchieren.

Blanchierte Blätter abtropfen lassen, Koriander, bis auf einen Rest zum Garnieren, grob hacken. Zitronenschale sehr fein abreiben. Saft auspressen und beiseite stellen. Koriander, Zitronenschale, Salz, Pfeffer und etwas Zimt mischen. Lachs in 4 Stücke schneiden.

Fisch auf das Wirsingblatt legen, die Koriandermischung darauf verteilen. Wirsingblätter aufrollen und mit einem Holzspieß verschließen.

Einen Dampfkorb auf einen Topf mit kochendem Salzwasser stellen. Fischpäckchen 20-25 Minuten bei mittlerer Hitze im Dampf garen.

In der Zwischenzeit Joghurt, Crème légère und 3 El Zitronensaft verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und zu dem gedämpften Fisch servieren.