



## **Thailändisches Lachsfilet mit Zitronensauce und Basilikum**

### **Pla Lach-Sodmanaw Horapa**

#### **Zutaten für 4 Personen**

Vorbereitungszeit 20 Minuten / Zubereitungszeit 10 Minuten

600g Lachsfilet, 1 Zitronengrassstengel, 2 rote Chilischoten, 4 Thai-Schalotten, 2 Knoblauchzehen, 1 Basilikumzweig, 50g Champignons, 100ml Wasser, 2 EL Fischsauce, 2 TL gekörnte Brühe, 4 EL Limettensaft, 1 EL Palmzucker, 1 TL frischer gemahlener weißer Pfeffer

#### **Zubereitung**

Lachsfilet waschen, trockentupfen und in vier gleichgroße Teile schneiden. Zitronengras waschen und in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Die Chilischoten waschen, Stielansätze entfernen. Schalotten und Knoblauchzehenshälften. Den Basilikumzweig waschen, trockentupfen, die Blätter abzupfen und mit dem Finger grob zerkleinern. Champignons putzen und in Scheiben schneiden.

Das Wasser mit Fischsauce, gekörnter Brühe, Limettensaft und Zucker im WOK erhitzen.

Zitronengras, Schalotten, Knoblauch und Chilischoten im Mörser leicht zerstoßen, mit dem Pfeffer in den Wok geben und ca. 1 Minute kochen lassen.

Champignons und Lachs dazugeben und 1 Minute garen lassen. Dann den Lachs wenden, noch einmal kurz durchziehen lassen und servieren.