

Gedämpfter Lachs und Garnelen

Zutaten (für 4 Portionen):

- 3 EL Olivenöl
- ½ Bund Koriander
- ½ Bund Minze
- 1 unbehandelte Zitrone
- 4 (à 150 g ohne Haut) Lachsfilets
- 12 kleine Garnelen
- Salz und Pfeffer

Einen Bambus-Dämpfkorb mit 20 cm Durchmesser mit 1 EL Öl ausstreichen und mit den Kräutern und Zitronenscheiben auslegen. Lachs und Garnelen darauf verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit 2 EL Öl beträufeln.

Den Dämpfkorb mit dem Deckel verschließen und über einem passenden Topf mit kochendem Wasser 10-15 Minuten bei mittlerer bis starker Hitze dämpfen.

Lachs und Garnelen mit Couscous servieren.

Sendung/Quelle: Tim Mälzer kocht!

Sendetermin: 27.02.2021

Koch/Köchin: Tim Mälzer

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen