

## Gedämpfter Kabeljau mit Pak-Choi

### Zutaten für 4 Personen als Zwischengang

2	Bambus-Dampfkörbe
1	Zitrone, Schale ohne weiße Haut fein abgeschnitten!!
100 g	Zucker - mit 100 ml Wasser zu Läuterzucker aufkochen
4	Kabeljaufilets à 140 g

### Zubereitung

- Zitronenschalen in sehr feine Streifen schneiden, in Läuterzucker einmal aufkochen, beiseitestellen und auskühlen lassen. (auch für eine spätere Verwendung im Kochsud lassen)
- Bambuskorb mit einem kleinen Stück Backpapier auslegen, Kabeljau auflegen.
- Deckel schließen. Korb auf einen mit sprudelnd kochendem Wasser setzen und etwa 8 Minuten dämpfen. (am besten 2 Filets in einen Korb und diese übereinander stapeln)

## Sojasud

### Zutaten

400 ml	Entenbrühe
200 ml	„Lemon Squash“ (gesüßtes Zitronenlimonadenkonzentrat, z.B. von Rose's)
6 EL	Sojasauce, hochwertig (chinesische „Tamari first class superior“)
1 TL	Speisestärke
4	Pak-Choi

Salz

### Zubereitung

- In der Zwischenzeit Brühe, Lemon Squash und Sojasauce etwa 5 Minuten kochen.
- Mit etwas in kaltem Wasser angerührter Speisestärke binden.
- Pak-Choi in Salzwasser kurz blanchieren (etwa 30 Sekunden)

### Anrichten

- Auf vorgewärmten Tellern den Sojasud mittig angießen. Fisch aus den Dampfkörben nehmen und auf dem Sud anrichten. Pak-Choi anlegen und mit kandierter Zitronenschale dekorieren.

### Tipp

- Die Sauce wartet auf den Fisch!
- Die kandierten Zitronenschalen lassen sich im Kühlschrank aufbewahren, sie eignen sich hervorragend zum Aromatisieren von Fischgerichten. Am besten gleich einen kleinen Vorrat zubereiten!