

Steinbutt auf Rosinen-Pak Choi

Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Personen
Menü:	Hauptgericht
Zubereitungszeit:	20 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht

Zutaten:

600 g	Baby Pak Choi	600 g	Steinbutt
1	Chilischote, rot	3 EL	Butterschmalz
150 ml	Sojasauce		Salz,Pfeffer
40 g	Ingwer		
1	Zitronengras		
60 g	Rosinen		
	Sesamöl zum Braten		

Zubereitung:

Den Baby Pak Choi putzen, zerlegen und waschen evtl. halbieren, die Chilischote entkernen und fein würfeln, den Ingwer schälen und reiben. Nun den Pak Choi mit dem Sesamöl unter Wenden 4-5 Minuten erhitzen. Chili, Ingwer, Sojasauce und Rosinen vermischen und über das Gemüse träufeln. Wenige Minuten, bis der Pak Choi bissfest ist, weiter garen. Zitronengras vor dem Servieren wieder entnehmen.

Den Steinbutt waschen und trockentupfen. Anschließend würzen und von beiden Seiten 3-4 Minuten braten. Gemeinsam mit dem Pak Choi anrichten und servieren.