



**WEISSWEINEMPFEHLUNG  
DES MONATS**

**NONNENBERG STRÜMPFELBACH  
GRAUBURGUNDER · TROCKEN  
WEINGUT KNAUß**

**Mack**  
REMSTAL-MARKT

Hauptgang für 2 Personen:

## HEILBUTT

*aus dem Dim Sum Korb mit Pak Choi und Miso-Schaum*

### ZUTATEN

400 g Heilbutt  
2 Pak Choi  
1 Stange Zitronengras  
4 Limettenblätter  
1 EL Sesamöl  
Salz, Pfeffer

#### Miso-Schaum:

½ Chilischote  
1 Stange Zitronengras  
2 Schalotten  
20 g Ingwer  
200 ml Fischfond oder Brühe  
200 ml Kokosmilch  
100 g Creme Double  
1 TL Miso-Paste  
2 EL Sojasoße

### ANLEITUNG

\* Einen Topf mit Wasser aufstellen, eine geschnittene Stange Zitronengras und 4 Limettenblätter in das Wasser geben. Einen Dämpfkorb (Dim Sum) oder einen Metalleinsatz leicht mit Sesamöl einölen und die zwei halbierten Pak Choi flach hineinlegen. Nun den Fisch kräftig von allen Seiten würzen und auf den Pak Choi legen. Den Korb auf den Topf mit dem kochenden Wasser geben und abgedeckt für ca. 12 Minuten dämpfen.

\* **Miso-Schaum:** Chilischote putzen und fein hacken. Zitronengras anklopfen. Schalotten und Knoblauch abziehen und hacken. Ingwer schälen und ebenfalls hacken. Öl in einem Topf erhitzen. Schalotten, Knoblauch, Ingwer, Chili und Zitronengras darin dünsten. Das Ganze mit Fischfond oder Brühe, Kokosmilch, Crème double und Sojasoße ablöschen und anschließend aufkochen. Die Miso-Paste unterrühren. Alles 10 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Zitronengras entfernen und die Flüssigkeit mit Salz abschmecken. Kurz vor dem Servieren die Soße mit einem starken Pürierstab aufschäumen. Mit einem Glas Grauburgunder vom Weingut Knauß genießen.