

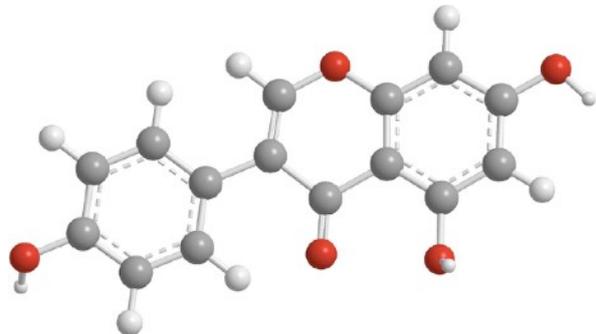
# Aromatisierter Sojaschaum mit Fisch

(4 Portionen)



## Zutaten:

- 300 g Lauch
- 300 g Karotten
- 20g Butter
- Garam Masala
- 1/2 TL Tandooripulver
- 1l Sojamilch
- 1g Curryblätter
- 1 Döschen (0,1 g) Safranpulver
- Meersalz, Pfeffer
- 2 unbehandelte Zitronen
- 4 Fisch-Tranchen (z.B. Rotbarsch, Kabeljau, etc.)



## Zubereitung:

1. Lauch und Karotten putzen, waschen, die Karotten schälen und beide Gemüse in feine Streifen schneiden. Butter in einem Topf zerlassen und die Gemüwestreifen darin andünsten. 1 g Garam Masala und Tandooripulver zugeben sowie die Sojamilch zugießen. Die Curryblätter in ein Gewürzsäckchen oder einen Teefilter füllen, zusammen mit dem Safran zugeben und ca. 10-15 Minuten bei sehr schwacher Hitze infusionieren lassen. Mit Salz und Garam Masala abschmecken.
2. In der Zwischenzeit die Zitronen heiß abwaschen, in feine Scheiben schneiden, 4 Scheiben für die Garnitur beiseitelegen und den Rest in einen Dampfgareinsatz legen. Die Fisch-Tranchen daraufsetzen, an der Oberfläche leicht salzen sowie pfeffern und ca.10 Minuten dämpfen.

3. Das Säckchen mit den Curryblättern entfernen. Das Gemüse herausnehmen, gut abtropfen lassen und warm halten.
4. Die aromatisierte Sojamilch so lange mit einem Stabmixer aufmixen, bis sich ein stabiler Schaum gebildet hat. Das Gemüse auf vorgewärmten Tellern verteilen, die gedämpften Tranchen darauf anrichten und mit dem Sojaschaum sowie einer Zitronenscheibe garnieren.