

# Fisch aus dem Bambuskörbchen

## Zubereitung

Spitzkohlblätter waschen und den Strunk herausschneiden. Fisch waschen, mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz würzen. Dill waschen und zupfen. Bambuskorb mit Kohlblättern auslegen. Fischstücke und Zitronenscheiben zufügen. Den frischen Dill auf den Fisch streuen. Einen geeigneten Topf mit etwas Wasser füllen und aufkochen. Korb mit Deckel hineinssetzen. Bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten garen. Dazu schmeckt Reis und eine fruchtige Soße.

## Zutaten für 1 Korb:

- 2-3 Spitzkohlblätter
- 2 Stücke (à ca. 100 g) Lachsfilet
- einige Spritzer Zitronensaft
- Salz (Fleur de Sel)
- 2 Zitronenscheiben
- nach belieben frischer Dill