

# Krautstiele mit Ofen-Lachs



## Zutaten

Für 4 Personen

500 g Krautstiele weiss oder gelb  
Salz  
2 Frühlingszwiebeln  
100 g Cherrytomaten  
2 Knoblauchzehen  
10 g frischer Ingwer  
0.5 Limetten  
1 Esslöffel Olivenöl  
1 Teelöffel Garam Masala  
600 g Lachsfilets ohne Haut  
2 Esslöffel Sojasauce  
2 Teelöffel Honig  
1 Messerspitze Chiliflocken

In einer grossen Pfanne reichlich Wasser aufkochen.

Inzwischen die Krautstiele rüsten und mitsamt Blättern in etwa 1 cm breite Streifen schneiden. Das kochende Wasser salzen. Die Krautstiele darin etwa 2 Minuten sprudelnd kochen lassen, dann in ein Sieb abschütten, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Die Frühlingszwiebeln rüsten und mitsamt schönem Grün in feine Ringe schneiden. Die Cherrytomaten je nach Grösse halbieren oder vierteln. Den Knoblauch und den Ingwer schälen und zusammen sehr fein hacken. Die Schale der halben Limette fein abreiben, den Saft auspressen.

Die Krautstiele in eine Schüssel geben. Frühlingszwiebeln, Cherrytomaten, Knoblauch-Ingwer-Mischung, Limettenschale, 2 Teelöffel Limettensaft, Öl und Garam Masala beifügen, alles mit Salz würzen und gut mischen. In eine ofenfeste Form geben.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Das Lachsfilet in 4 Portionen schneiden und beidseitig leicht salzen. Die Sojasauce mit dem Honig und 1 Esslöffel Limettensaft verrühren und mit den Chiliflocken und wenig Salz würzen. Die Lachsstücke nebeneinander auf die Krautstiele legen und den Fisch mit der Marinade beträufeln.

Den Krautstiel-Lachs-Gratin im 180 Grad heissen Ofen in der Mitte je nach Dicke 12–15 Minuten backen, bis der Fisch nicht mehr glasig aussieht.