Kabeljau in cremiger Zitronengras-Sauce

Zutaten

10

- 1500 g Kabeljaufilet
- 100 g Schalotte gehackt
- 50 g Bresc Citroengraspuree (Zitronengraspüree)
- 5 dl Kokosnusscreme
- 3 dl Weißwein
- 3 Limette
- 500 g Basmati Reis
- 1 Pak Choi
- 500 g gewaschener wilder Spinat
- 5 Frühlingszwiebel
- Pfeffer und Salz
- Öl zum Braten

Gebrauchte bresc Produkte

Bresc Zitronengraspüree
450g

Zubereitung

Die Schalotte mit dem Zitronengras leicht anschwitzen, mit Weißwein und Sahne ablöschen und etwas einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Reis kochen und warm halten. Die Kabeljaumedaillons schneiden und auf beiden Seiten in heißem Öl braten, in die Sauce geben und darin garen. Den Pak Choi in Streifen schneiden. Das Gemüse mit der Zitrone im Wok unter Rühren braten und nach Geschmack würzen. Zusammen mit dem Reis, dem Fisch und einer Scheibe Limette servieren.