

Egli-Spiessli mit Aprikosen-Chutney



Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

Rezept von
Betty Bossi.

Betty Bossi

1 EL Olivenöl
1 kleine Zwiebel, in Streifen
200 g Aprikosen, in Stücken
1½ EL Rohzucker
½ EL Senfkörner
3 EL Wasser
2 EL milde Sojasauce
2 EL Verjus

600 g Eglifilets ohne Haut
12 Holzspiesschen
1 EL milde Sojasauce
1 EL Verjus
¼ TL Salz

1. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel und Aprikosen andämpfen. Zucker und alle Zutaten bis und mit Verjus begeben, zugedeckt ca. 15 Min. weich köcheln, pürieren.
2. Ein Dämpfkörbchen in eine weite Pfanne stellen, Wasser bis knapp unter den Körbchenboden einfüllen. Eglifiletstreifen wellenförmig an Holzspießchen stecken, mit Sojasauce und Verjus beträufeln, salzen. Spiessli ins Dämpfkörbchen legen, zugedeckt ca. 3 Min. garen.

Miele Tipp: Fisch-Spiessli in einen gelochten Dampfgarbehälter geben, ca. 3 Min. bei 90 Grad garen. Das Aprikosen-Chutney in der Wärmeschublade warm stellen.

Betty Bossi Tipp: Dazu passt: Ingwer-Reis

Möchtest Du noch weitere leckere Gerichte aus der #SharedKitchen nachkochen, dann besuche unsere Website: lovetoshare.ch