

Rezept, Kochvideo und Kochanleitung für Amok aus Kambodscha

Kleine leckere und sehr aromatische Fischkörnchen aus Kambodscha.

Original



hoch

Dauer



40min

Schwierigkeit



niedrig

Während wir in Kambodscha unterwegs waren haben wir auf einem kleinen Markt dieses landestypische Fischgericht entdeckt. Diese kleinen Körbchen aus Bananenblättern sind sehr aromatisch und passen hervorragend zu Reis. Amok ist das Nationalgericht in Kambodscha. Wir hoffen, dass wir dir mit der kurzen Videoanleitung etwas weiterhelfen können und vielleicht sogar mehr... Viel Spaß beim nachkochen. Dein Jens und Dennis

Die Zutaten

für 4 Personen

- Bananenblätter
- einen [Tacker](#) oder Zahnstocher
- 500gramm Fisch (Kabeljau oder Steinbeißer)
- 2 Esslöffel [Fischsauce](#)
- 3 Esslöffel Zucker
- 2 Limettenblätter
- 250ml [Kokosnussmilch](#)
- 1 Ei (damit die Masse etwas fester wird)
- 2 Teelöffel Speisestärke (in etwas kalten Wasser eingerührt)
- 1 Chilischote
- 1-2 Esslöffel rote [Chilipaste](#) (je nach Schärfewunsch)



Hier kommt die Kochanleitung und das Rezept: Amok aus Kambodscha



Schritt 1: Für die kleinen Bananenblatt-Körbchen legen wir ein Bananenblatt auf ein Holzbrett. Auf das Blatt legen wir einen kleinen Teller (ca. 20cm Durchmesser) und schneiden mit einem scharfen Messer einen Kreis aus. Habt ihr kein richtig scharfes Messer, dann könnt ihr auch ein Teppichmesser nehmen. Das Ganze müsst ihr 8-mal machen. Wir brauchen später für jedes Körbchen zwei Kreise.

Schritt 2: Zwei der ausgeschnittenen Kreise legt ihr im 90Grad Winkel versetzt aufeinander, sodass die Blattstrukturen der Blätter sich kreuzen. Anschließend formt ihr an einer Stelle ein S aus den Blattenden und tackert das S zusammen. Jetzt macht ihr mit der gegenüberliegenden Seite weiter und dann die anderen beiden Seiten. Am Ende müsstet ihr ein Körbchen wie auf dem Bild haben. Achtet darauf, dass die Blätter nicht am Boden gerissen sind.

Kleiner Tipp: Wenn ihr die Blätter mit brühendem Wasser übergießt, dann sind sie etwas leichter zu Falten.

Schritt 3: Der Fisch wird in ca. 2cm dicke Stücke geschnitten.

Schritt 4: 200 ml Kokosmilch in einer Schale mit jeweils 2 Esslöffeln Fischsauce, Zucker und Chilipaste verrühren. Wenn ihr es nicht so scharf mögt, dann nimmt bitte nur einen Löffel von der Chilipaste. An dieser Stelle schöne Grüße an unsere Freundin Andrea :-).

Schritt 5: Den geschnittenen Fisch zusammen mit der eben angerührten Sauce vermischen und gut umrühren. Wenn ihr wollt, dann könnt ihr für die Festigkeit noch ein Ei dazu geben. Die Sauce könnt ihr auch gerne schon am Abend vorher anrühren und den Fisch darin durchziehen lassen.

Schritt 6: Für das spätere Topping schneiden wir jetzt die Chilischote und die Limettenblätter in sehr dünne Streifen und legen diese zur Seite.

Schritt 7: Auch für das Topping erhitzen wir langsam ca. 50ml Kokosmilch und geben die Speisestärke und den Zucker dazu. Wir rühren und erhitzen solange, bis die Sauce eingedickt ist. Die Sauce stellen wir zur Seite. Das Topping könnt ihr auch wunderbar parallel zum Dämpfen der Fischkörbchen zu bereiten.

Schritt 8: Die fertig gebastelten Körbchen füllen wir nun gleichmäßig mit dem Fisch. Bitte etwas Luft nach oben lassen, sodass sich die Füllung ggf. ausdehnen kann.

Schritt 9: Die gefüllten Körbchen kommen nun zum Dämpfen in einen Topf mit siedenden Wasser. Bei Ikea gibt es einen passenden [Dünsteinsatz](#) sehr günstig zu kaufen. Das Amok wird ca. 20-30minuten gedämpft und anschließend mit der eingedickten Kokosmilch, dem geschnittenen Chili und Limettenblätter garniert. Mit Jasmin Reis serviert...ein Traum.

Schritt 10: Wir wünschen einen guten Appetit und hoffen, dass wir euren Urlaub damit etwas verlängern konnten, denn gutes Essen ist ein kleines Stück vom täglichen Urlaub oder wie Virginia Woolf sagt „Man kann nicht gut denken, gut lieben, gut schlafen, wenn man nicht gut gegessen hat.“