**Asiatisch gebeizter Kabeljau**

* **Für den asiatischen Kabeljau:**
* 30 g Koriander
* 1 EL schwarze Pfefferkörner
* 2 [frische rote Chilischoten](https://www.schuhbeck.de/online-shop/detail/index/sArticle/217)
* 2 Stängel Zitronengras
* 40 g Ingwer
* 4 unbehandelte Limetten
* 80 gr [Salz](https://www.schuhbeck.de/online-shop/detail/index/sArticle/936)
* 30 gr Zucker
* 2 EL Sojasauce
* 1 EL Austernsauce
* 800 g Kabeljaufilet

Koriander waschen, trocken schütteln und mit den Stielen grob zerkleinern. Die Pfefferkörner im Mörser grob zerstoßen. Die Chilischoten längs halbieren, entkernen, waschen und quer in feine Streifen schneiden. Das Zitronengras putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Den Ingwer schälen und in feine Würfel schneiden. Limetten heiß waschen, trockenreiben und die Schalen mit dem Zesten Reißer in feinen Streifen abziehen.

Den Koriander mit den Limetten Zesten, dem zerstoßenen Pfeffer, den Chilistreifen, dem Zitronengras, dem Ingwer, dem Salz, dem Zucker sowie der Soja- und Austernsauce mischen.

Das Kabeljaufilet waschen, trocken tupfen und in eine ausreichend große Form legen. Die Beize großzügig auf dem Kabeljaufilet verteilen, mit Frischhaltefolie bedecken. Nach 1 Tag wenden und 1 weiteren Tag ziehen lassen.