

St. Peterfisch mit Kokos-Milch und Pilz-Wan-Tans

Für 2 Personen

2 St. Petersfisch-Filets	8 Wan-Tan-Blätter	150 g Shiitake Pilze
6 Schalotten	1 Knoblauchzehe	1 rote Chilischote
1 Knolle Ingwer, klein	1 Ei	4 Kaffir-Limettenblätter
2 Zweige Koriander	1 EL Austernsoße	1 EL Sweet-Chili-Sauce
250 ml Kokosmilch	50 ml Sahne	Sesamöl
Pflanzenöl	Chilipulver	Salz
schwarzer Pfeffer		

Das Pflanzenöl in der Sauteuse erhitzen. Die Stiele von den Pilzen abschneiden. Zwei Schalotten und den Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Etwas Sesamöl in der Pfanne erhitzen und die Schalotten und den Knoblauch darin andünsten. Die Pilze zugeben und mitbraten. Das Ganze mit der Austernsauce, der Sweet-Chili-Sauce, Salz und Chilipulver würzen. Die Pilzmischung auf die Wan-Tan-Blätter legen und die Pilzmasse in die Mitte geben. Die Teigränder mit Eigelb bestreichen und die Ecken nun zusammenklappen, so dass kleine Päckchen entstehen. Die Chilischote der Länge nach halbieren, die Kerne herauskratzen und in kleine Stücke schneiden. Den Ingwer schälen und grob zerkleinern. Die restlichen Schalotten abziehen und ebenfalls zerkleinern. Etwas Sesamöl in der Pfanne erhitzen und das Ganze darin anbraten. Das Ganze mit Kokosmilch aufgießen und die Zitronenblätter zugeben. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fischfilet waschen und trocken tupfen. Den Fisch nun in die köchelnde Sauce legen und circa fünf Minuten bei geschlossenem Deckel ziehen lassen. Die Wan-Tan-Taschen in dem Pflanzenöl goldgelb ausbacken. Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Salz bestreuen. Die Fischfilets aus der Sauce nehmen und auf Tellern anrichten. Die Kokossauce durch ein Sieb passieren. Die Sahne steif schlagen und zu der Sauce geben. Das Ganze mit Chili würzen und die Korianderblättchen zugeben. Die Kokossauce über die Fischfilets träufeln und die Wan-Tan-Taschen neben den Fisch setzen.

Kerstin Ehret am 14. September 2011