

Gedünsteter Fisch mit Tofu

1 weißfleischiger Fisch (600 g) 4 quadrat. Tofustücke (a 140 g) 1/4 L Erdnußöl
1 1/2 EL roter ferment. Reis 1 1/2 EL süße Bohnenpaste

Würzmischung/Sauce:

LA EL ferment. schwarze Bohnen 1 TL gerieb. Ingwerwurzel 3 EL Frühlingszwiebeln
1 TL Knoblauch 2 EL dunkle Sojasauce 1/2 TL Szechuanpfeffer
1 EL Reiswein 1/2 L Hühnerbrühe

Den Fisch säubern, in kochendes Wasser tauchen, abtropfen lassen und gut abtrocknen. Auf beiden Seiten mehrere tiefe schräge Schlitz machen. Den Tofu in Würfel schneiden und in einen Topf mit köchelndem Wasser gleiten lassen. 2 Minuten leicht garen, dann gut abtropfen lassen. Das Öl in einem Wok erhitzen und den Fisch auf beiden Seiten braten, bis er eine schöne gleichmäßige Farbe hat. Das Öl fast ganz abgießen, die - mit Ausnahme der Brühe - bereits vermengten Zutaten für Würzmischung und Sauce in den Wok geben und 1 Minute garen. Brühe und Tofu hinzufügen und das Gericht leise köcheln, bis die Aromen verschmolzen sind. Fermentierten Reis und süße Bohnenpaste dazugeben, alles noch einmal kurz köcheln lassen und dann auf einer Servierplatte anrichten. Sofort servieren.

Chinesisch am 02. Januar 2019