

## Süß-saurer Fisch mit Nudeln

1 frischer Karpfen (etwa 600 g)	125 g Maisstärke	01
<b>Süß-saure Sauce:</b>		
2 EL Pflanzenöl	125 g Zucker	1/8 L schwarzer Reis-Essig
1 EL dunkle Sojasauce	3 EL helle Sojasauce	175 ml Hühnerbrühe
4 Knoblauchzehen	1-2 rote Chilischoten	1 Frühlingszwiebel
2 1/2 TL Maisstärke		
<b>Nudeln:</b>		
2 kleine Eier	2 EL kaltes Wasser	375 g Mehl

Zur Herstellung der Nudeln die Eier in eine große Schüssel geben und gründlich schlagen. Das Wasser und 1/4 des Mehls hinzufügen und die Mischung weiter schlagen, bis sie vollkommen glatt ist.

Nach und nach das restliche Mehl einarbeiten. Den Teig mit den Händen kneten, dann auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche setzen und weiterkneten, bis er sich geschmeidig und sehr glatt anfühlt. Mit einem feuchten Tuch zudecken und 20 Minuten ruhen lassen.

Den Teig möglichst dünn ausrollen, dann zylinderförmig aufrollen und in sehr schmale Streifen schneiden. In Mehl wenden und beiseite stellen.

Den Fisch schuppen, säubern und filetieren. Jedes Filet längs halbieren, so daß vier schmale Stücke entstehen. Die Maisstärke mit dem kalten Wasser zu einem dicken Teig verrühren und den Fisch darin wenden.

Das Öl in einem Wok erhitzen, bis es siedet, dann die Temperatur etwas herunterschalten. Jeweils zwei Fischstücke gleichzeitig fritieren.

Sobald sie durch und leicht gebräunt sind, herausheben und auf einer Servierplatte warm stellen. Das Öl wieder zum Sieden bringen, die Hitze reduzieren und die Nudeln in mehreren Portionen fritieren, bis sie groß und goldgelb sind.

Herausnehmen und in eine Servierschüssel füllen.

In einem zweiten Wok das Öl für die Sauce erhitzen und den Zucker hinzufügen. Wenn er karamelisiert, die restlichen bereits vermischten Saucenzutaten hinzufügen. Die Sauce kochen, bis sie dick und klar wird. Über den Fisch ziehen und ihn sofort servieren.

Chinesisch am 09. Januar 2019