

## Jadeweiße Fisch-Scheiben

250 g weißfleisch. Fischfilet    1 Eiweiß, verschlagen    3 EL Maisstärke  
1/2 L Öl

### Sauce:

6 dünne Sch. Ingwerwurzel    1 eingel. rote Chilischote    2 Schalotten  
1 Knoblauchzehe    2-3 Kopfsalatblätter    1/2 L Fischfond  
1 TL Reiswein    1 TL Zucker    Salz und weißer Pfeffer  
2 TL Maisstärke

Das Fischfilet in dünne Scheiben schneiden, zu dem Eiweiß in eine Schüssel geben und darin wenden. Anschließend jede Scheibe leicht mit Sojamehl oder Maisstärke überziehen.

Das Öl in einem Wok bis zum Siedepunkt erhitzen, die Temperatur herunterschalten und jeweils etwa 8 Fischstücke gleichzeitig bei mittlerer Hitze fritieren, bis sie gerade gar, aber noch weiß sind.

Herausnehmen und gut abtropfen lassen.

Für die Sauce aus dem Ingwer dekorative Figuren und die Chilischoten und Frühlingszwiebeln schräg in Scheiben schneiden, den Knoblauch hacken. Die Salatblätter, sofern verwendet, in Quadrate schneiden.

Das Öl abgießen und den Wok auswischen. Etwa 2 Eßlöffel Öl wieder hineingeben und Ingwer, Chilischoten, Zwiebeln und Knoblauch 1 Minute bei mittlerer Hitze unter Rühren braten. Die restlichen Saucenzutaten hinzufügen und zum Kochen bringen. Erbsentriebe oder Salatstücke und den Fisch dazugeben. Den Topfinhalt leise köcheln lassen und rühren, um alles gleichmäßig zu vermengen. Auf einer Platte anrichten und sofort servieren.

Chinesisch am 05. Mai 2021