

## Fischklößchen mit Strohpilzen

250 g weißfleisch. Fischfilet	1 Eiweiß	3/4 TL Salz
2 EL Mehl	12 Strohpilze	1 Schalotte
3 Sch. Ingwerwurzel	2 TL Reiswein	Öl
2 TL Maisstärke	1 TL Sesamöl	Frischer Koriander
Möhrenscheiben		
<b>Sauce:</b>		
1/8 L Fischfond	1/2 TL Zucker	Salz und weißer Pfeffer
<b>Stärkeüberzug:</b>		
75 ml Wasser	1 TL Pilz-Soja-Sauce	1 TL Maisstärke

Gräten, sofern vorhanden, entfernen, dann das Filet in kleine Stücke schneiden. Mit der Seite einer Hackmesser Klinge oder einer Kompaktküchenmaschine eine Paste daraus herstellen. Eiweiß, Salz und Mehl hinzufügen, alles mit den Fingern zu einer glatten, klebrigen Masse verarbeiten und etwa 12 Klößchen daraus formen.

Die Strohpilze putzen, zusammen mit Frühlingszwiebel, Ingwer und Wein in einen Wok geben und 1/4 Liter Wasser dazugießen. Zugedeckt zum Kochen bringen, dann ohne Deckel etwa 10 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit in einem anderen Wok das Öl erhitzen und die Fischklößchen fritieren, bis sie goldgelb sind. Mit Eßstäbchen rühren, damit sie sich drehen und gleichmäßig garen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Das Öl aus dem Wok gießen und die köchelnden Saucenzutaten hineingeben. 5 bis 6 Minuten weiterköcheln, die Zutaten von Zeit zu Zeit drehen.

2 Teelöffel der mit etwas kaltem Wasser vermischten Stärke zu den Pilzen geben und rühren, bis die Sauce eindickt. Auf eine Servierplatte geben und die Fischklößchen auf den Pilzen anrichten. Den Stärkeüberzug separat unter Rühren kochen, bis er dick wird. Über das Gericht ziehen und das Sesamöl daraufträufeln. Mit Möhrenscheiben und frischem Koriander garnieren.

Chinesisch am 06. Mai 2021