

## Gebratener Plattfisch

1 Steinbutt, 375 g	2 TL Reiswein	1/2 TL Salz
1 TL Sesamöl	2 EL Maisstärke	1 Eiweiß, verschlagen
Öl	Möhrenscheiben	Korianderstengel
<b>Sauce:</b>		
2 Sch. Ingwerwurzel	2 Schalotten	2 EL Reiswein
1 TL Zucker		

Kopf und Schwanz mit leicht schrägen Schnitten abtrennen und wegwerfen. Ein Messer mit biegsamer Klinge verwenden, um den Fisch vorsichtig zu enthäuten und auszunehmen. Den Fisch waschen und gut abtrocknen. In ein Gefäß legen, Wein, Salz und Sesamöl dazugeben und 1 Stunde durchziehen lassen, dabei einmal drehen.

Den Fisch in Maisstärke wenden, in das geschlagene Eiweiß tauchen und noch einmal mit Maisstärke überziehen.

Das Öl in einem Wok erhitzen und den Fisch auf beiden Seiten braten, bis er goldbraun und gar ist. Auf eine Servierplatte legen.

Das Öl abgießen, den Wok auswaschen, auf die Kochstelle zurücksetzen und etwa 2 Eßlöffel des Öls wieder hineingeben. Ingwer und Schalotten unter Rühren darin braten, bis sie leicht gebräunt sind, dann wegwerfen. Reiswein, Zucker und eine Prise Salz in den Wok geben und zum Kochen bringen.

Die Sauce über den Fisch gießen und das Gericht mit dekorativ zurechtgeschnittenen Möhrenscheiben und frischen Korianderstengeln garnieren und servieren.

Chinesisch am 06. Mai 2021