

Barsch-Schnitten

150 g Flußbarschfilet	125 g Hühnerleber	100g fettes Schweinefleisch
2 TL Reiswein	1/2 TL Sesamöl	1/2 TL Salz
60 g Maisstärke	2 Eier	Öl
12 Stengel Chinakohl		

Barschfilet und Schweinefleisch in etwa 3 x 4 cm große Stücke schneiden, die Leber in dünne Scheiben. Den Fisch in ein Gefäß geben und Reiswein, Sesamöl und Salz hinzufügen. 20 Minuten durchziehen lassen.

Jeweils ein Stück Fisch, Hühnerleber und Schweinefleisch aufeinanderlegen und die Schnitten dick mit Maisstärke überziehen. Die Eier gründlich verschlagen.

1 bis 1,25 Liter Öl bei mittlerer Temperatur in einem Wok erhitzen.

Die Barschschnitten in das Ei tauchen und dann - am besten in zwei Portionen - etwa 6 Minuten fritieren, bis sie gar und goldgelb sind.

Gut abtropfen lassen und auf einer Servierplatte anrichten.

Das Gemüse in einen Topf mit kochendem Wasser geben und kurz köcheln lassen. Es soll knackig und grün bleiben. Abtropfen und um die Fische schnitten legen.

Chinesisch am 07. Mai 2021