

Gebratener Fisch mit Teigtaschen

1 Karpfen (500 g)	200 g Schweinefleisch	1 Eiweiß
125 g Maisstärke	Öl	Fünfgewürzsalz
Würzmischung:		
1 EL Reiswein	2 EL Schalotten	1 TL gerieb. Ingwerwurzel
1/2 TL Salz	weißer Pfeffer	
Füllung:		
30 g eingel. Kohl	2 Schalotten	2 Sch. Ingwerwurzel
1 TL Reiswein	2 TL helle Sojasauce	1 TL Zucker
1/2 TL Sesamöl	Öl	
Teigtaschen:		
60 g Mehl	250 g Spinat	2 Kohlblätter
1/2 TL Sesamöl		

Den Karpfen säubern und beidseitig mehrmals schräg einschlitzen. In ein Gefäß legen, die bereits vermischten Saucenzutaten dazugeben und den Fisch damit gut einreiben. 1 Stunde durchziehen lassen.

Ein Drittel des Schweinefleischs fein zerkleinern (durchdrehen), den Rest in dünne Streifen schneiden.

Für die Füllung den Kohl, Schalotten und Ingwer in feine Streifen schneiden und mit den restlichen für die Füllung vorgesehenen Zutaten mischen. Etwas Schmalz oder Öl in einem Wok erhitzen und die Füllmasse mit den Schweinefleischstreifen kurz sautieren, bis das Fleisch hell wird, dann zum Abkühlen beiseite stellen.

Für die Teighüllen das Mehl in eine Rührschüssel sieben. Den Spinat sehr fein hacken und ohne Wasser etwa 7 Minuten garen. In einen Durchschlag geben, den Saft auf das Mehl tropfen lassen und dieses zu einem weichen Teig verkneten.

Die Kohlblätter fein hacken, mit dem durchgedrehten Schweinefleisch mischen und mit dem Sesamöl würzen.

Den Teig zu einer langen Rolle formen und in 18 Stücke teilen. Diese zu dünnen, runden Fladen ausrollen oder flachdrücken und auf jeden eine Portion Kohl-Fleisch-Masse setzen. Dann zusammenklappen und die Ränder zusammendrücken. Die Füllung muß ganz umschlossen sein.

Die Teigtaschen auf einen geölten, feuerfesten Teller legen und auf einen Rost in den Wok oder in einen Dämpfer setzen. Zugedeckt etwa 14 Minuten weich dämpfen.

Die vorbereitete Füllung in den Fisch geben. Aus Eiweiß und etwas Maisstärke eine Paste anrühren und die Öffnung damit verschließen. Die restliche Paste auf den Fisch streichen und ihn dick mit Maisstärke überziehen.

Das Öl in einem Wok zum Sieden bringen, den Fisch hineingeben, dann die Hitze reduzieren. Etwa 5 Minuten fritieren, bis der Fisch gar und goldbraun ist, dabei einmal drehen.

Herausheben und gut abtropfen lassen. Auf eine große Servierplatte legen und mit den gedämpften Teigtaschen anrichten. Das Fünfgewürzsalz in ein Schälchen geben und als Dip für Teigtaschen und Fisch reichen.

Tipp: Zur Herstellung von Fünfgewürzsalz 1 1/2 Eßlöffel feines Tafelsalz in einem Wok erhitzen, bis es anfängt zu knistern, dann 1 Teelöffel Fünfgewürz hinzufügen. Von der Kochstelle nehmen, umrühren und abkühlen lassen.

Chinesisch am 07. Mai 2021