

Knuspriger Fisch mit Frühlingszwiebel-Soße

1 ganzer frischer Fisch (1,25 kg)	1 TL Salz	2 Eiweiß
125 g Maisstärke	Öl	
Sauce:		
3 EL Erdnußöl	1/4 rote Paprikaschote	1/4 grüne Paprikaschote
3 Frühlingszwiebeln	1 Knoblauchzehe	1 TL gerieb. Ingwerwurzel
2 getrock. schwarze Pilze	2 EL helle Sojasauce	1/2 TL Sesamöl
1/2 TL Salz	1/2 L Fischfond	1 EL Maisstärke

Den Fisch säubern, schuppen und waschen. Abtropfen lassen und innen wie außen sorgfältig abtrocknen. Auf beiden Seiten mehrmals schräg tief einschlitzen, dann nochmals in einem Winkel von 90 Grad, so daß ein Rautenmuster entsteht. Anschließend mit Salz bestreuen.

Das Eiweiß schaumig schlagen und auf den Fisch streichen. Diesen sorgfältig in Maisstärke wenden und beiseite stellen.

Für die Sauce das Erdnußöl in einem Wok erhitzen und Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer 2 Minuten unter Rühren braten. Pilze und Schweinefleisch dazugeben und alles eine weitere Minute unter Rühren braten, dann Sojasauce, Sesamöl und Salz hinzufügen. Gut untermischen. Die Maisstärke mit der Brühe verrühren und in den Topf gießen. Die Sauce unter Rühren sanft köcheln lassen. Wenn sie dick wird, beiseite stellen.

Das Fritieröl in einem sehr großen Wok zum Sieden bringen, den Fisch hineingleiten lassen. Etwa 7 Minuten fritieren - dabei ein- oder zweimal drehen - bis er gar, knusprig und goldgelb ist.

Die Sauce noch einmal aufwallen lassen und dann in einen Krug füllen.

Den Fisch vorsichtig auf eine breite Servierplatte heben und mit der heißen Sauce servieren. Sie wird vor den Augen der Gäste über das Gericht gegossen.

Chinesisch am 07. Mai 2021