

Mandarinfisch mit Ingwer und eingelegter Gurke

375 g Barsch-Filet	1 Eiweiß	Salz
8 Sch. Ingwerwurzel	2 EL Schweineschmalz	1/2 TL Sesamöl
Würzmischung:		
1 TL Reiswein	75 ml Hühnerbrühe	1/2 TL Zucker
1/2 TL Salz	1/2 TL Maisstärke	eingelegte Gurke
2 kleine Salatgurken	1/4 L kochendes Wasser	1 EL Zucker
2 EL weißer Reisweinessig	2 TL Salz	

Zunächst die Gurke wie folgt vorbereiten und mehrere Stunden durchziehen lassen. Beide Gurken schälen, in streichholzgroße Stifte schneiden, Enden, Samen und Mitten wegwerfen. In eine Schüssel geben.

Die restlichen Zutaten vermischen, über die Gurke gießen und alles zurückstellen. Vor Verwendung gründlich abtropfen lassen.

Den Fisch in Streifen schneiden und mit dem leicht geschlagenen Eiweiß und Salz in eine Schüssel geben. Ebenfalls zurückstellen.

Den Ingwer in Streifen schneiden.

Einen Wok erhitzen und das Schmalz zerlassen. Den Fisch unter Rühren braten, bis er weiß und fest ist, dann herausnehmen und zum Abtropfen in ein Sieb legen.

Abgetropfte Gurke und Ingwer zusammen unter Rühren braten, nach etwa 30 Sekunden den Wein dazugeben. Die restlichen, bereits vermischten Saucenzutaten in den Topf gießen. Sobald die Sauce eindickt, den Fisch wieder hinzufügen. Alles bei hoher Temperatur noch einige Augenblicke unter Rühren braten.

Auf einer Platte anrichten und vor dem Servieren das Sesamöl darüberträufeln.

Chinesisch am 07. Mai 2021