

In Chili-Bohnen-Soße gegarter Barsch

1 Barsch, 500 g	125 g Schweineschmalz	2 Schalotten
6 Sch. Ingwerwurzel	175 ml Wasser	
Würzmischung:		
1 EL Chili-Bohnen-Paste	1-2 eingel. rote Chilischoten	1 EL Reiswein
1 EL Zucker	1/2 TL roter Reisweinessig	

Nach Möglichkeit einen lebenden Fisch kaufen, töten und säubern. Das Schmalz in einem Wok zerlassen und den Fisch auf beiden Seiten goldbraun braten. Herausnehmen und beiseite stellen. Die Schalotten in 2,5 cm lange Stücke schneiden und zusammen mit dem Ingwer etwa 30 Sekunden im Wok braten. Die Würzzutaten - ausgenommen den Essig - hinzufügen und 1 Minute unter ständigem Rühren köcheln.

Ungefähr 175 Milliliter Wasser dazugeben und zum Kochen bringen. Den Fisch wieder in den Wok legen und zugedeckt etwa 3 Minuten garziehen lassen, dann den Deckel abnehmen und den Fisch weitergaren, bis er weich und die Sauce stark eingekocht ist. Gegebenenfalls mit etwas Maisstärke binden.

Das Gericht auf einer Servierplatte anrichten und vor dem Servieren den Essig darüberträufeln.

Chinesisch am 08. Mai 2021