

Pan's Fisch

1 Karpfen (400 g) 4 getrock. schwarze Pilze 6-8 getrock. Garnelen
1 Schalotte 3 Sch. Ingwerwurzel
Würzmischung:
175 ml Hühnerbrühe 2 EL Reiswein 2 EL helle Sojasauce
1/2 TL Salz

Die Pilze und die Garnelen jeweils 25 min. einweichen.

Den Fisch schuppen und unter kaltem Wasser waschen, dann einige Sekunden in einen Topf mit kochendem Wasser tauchen und gut abtropfen lassen. Auf beiden Seiten mehrmals schräg einschneiden und in eine feuerfeste Schüssel legen.

Die Pilze abtropfen lassen und die Stiele entfernen. Die Garnelen ebenfalls abtropfen lassen und beide Zutaten auf dem Fisch verteilen, dann Frühlingszwiebel und Ingwer hinzufügen. Die bereits vermischten Würzzutaten darübergießen und die Schüssel auf einen Rost in den Wok oder in einen Dämpfer stellen, den Deckel auflegen und den Fisch etwa 20 Minuten dämpfen. Er ist gar, wenn das dicke Fleisch am Kopf weich ist und sich leicht zerblättern läßt.

Das Gericht sofort in der Schüssel servieren.

Chinesisch am 08. Mai 2021