

Karusche mit scharfer Bohnen-Soße

4-6 Karuschen (a 150-200 g)	175 ml Öl	3 Knoblauchzehen
1 1/2 EL scharfe Bohnensauce	1 Schalotte	
Würzmischung/Sauce:		
175 ml Fischfond	1 EL schwarzer Reis-Essig	1 EL Reiswein
1 eingel. rote Chilischote	2-3 Sch. Ingwerwurzel	1 EL dunkle Sojasauce
1 EL Zucker	1/2 TL Salz	1 1/2 TL Maisstärke

Den Fisch säubern und unter kaltem Wasser waschen, dann abtropfen lassen und gut abtrocknen. In einem Wok die halbe Ölmenge bis zum Siedepunkt erhitzen und die Hälfte der Fische braten, bis sie auf beiden Seiten leicht gebräunt sind. Auf eine Platte heben und warm stellen.

Das restliche Öl in den Wok geben und die übrigen Fische braten, dann zu den anderen Fischen legen. Zudecken und warm stellen.

Das Öl aus dem Wok gießen. Den Wok auswaschen und wieder 2 Eßlöffel Öl hineingeben und den Knoblauch kurz unter Rühren braten.

Die Bohnenpaste hinzufügen und etwa 40 Sekunden braten, dabeiiterrühren. Die bereits vermengten Saucenzutaten dazugeben und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Die Fische in die Sauce gleiten lassen, die Temperatur herunterschalten, den Deckel auflegen und den Topfinhalt etwa 20 Minuten leise köcheln. Gelegentlich ein wenig Wasser dazugießen, falls die Garflüssigkeit zu stark reduziert wird.

Die Fische mit einem breiten Wender auf eine Servierplatte heben. Die Schalotten über den Fisch streuen und die Sauce darüberziehen.

Chinesisch am 09. Mai 2021