

In Bambusrohr gegrillter Graskarpfen

1 Graskarpfen (750 g) 1 Stück Schweinsnetz dickes grünes Bambusrohr

Würzmischung:

1 TL Salz 1 EL Ingwersaft 1 EL Reiswein
weißer Pfeffer

Sauce:

Saft von 2 Orangen 1/2 L Wasser 1 EL Zucker
1/2 TL Sesamöl 1 1/2 TL Maisstärke

Den Fisch schuppen, ausnehmen und gründlich waschen. Das Schweinsnetz auf ein Brett legen und den Karpfen in die Mitte des Fettes. Er wird innen und außen mit den Würzzutaten eingerieben und dann im Schweinsnetz eingewickelt.

Den Bambus längs spalten und den Fisch hineinlegen. Das Rohr wieder zusammensetzen und mit Draht umwickeln. Glühende Holzkohle bereithalten. Den Bambus auf die Holzkohle legen und das Päckchen 30 bis 40 Minuten garen, bis der Fisch durch ist.

Bei der Verwendung von Bambusblättern und Alufolie müssen die trockenen Blätter zunächst eingeweicht werden. Den Fisch in mindestens 8 Blätter einschlagen und dann in doppelte Alufolie. Nur etwa 30 Minuten garen.

Die Saucenzutaten vermischen und in einem Wok oder Topf bei schwacher Hitze verrühren, bis die Sauce dick wird. In einen Krug oder eine kleine Schüssel gießen. Den Fisch auspacken und mit der Sauce servieren.

Chinesisch am 09. Mai 2021