

## Dreifach scharfgewürzter Karpfen

1 Karpfen (450 g)	Öl	2-3 getrock. rote Chilischoten
1 TL Szechuanpfeffer		
<b>Würzmischung:</b>		
2 TL ferment. schwarze Bohnen	1/4 L Wasser	1 1/4 TL Zucker
1 TL Reiswein	1 TL Essig	Salz

Den Karpfen säubern und schuppen, unter fließendem kaltem Wasser waschen und innen und außen gut abtrocknen. Auf beiden Seiten mehrmals diagonal einschneiden.

Das Öl in einem Wok zum Sieden bringen, die Temperatur herunterschalten und den Fisch fritieren, bis er auf beiden Seiten goldbraun ist. Herausnehmen und gut abtropfen lassen.

Das Öl bis auf 2 Eßlöffel abgießen. Ganze Chillies und Pfefferkörner in den Wok geben und etwa 1 Minute unter Rühren braten, bis sie groß und trocken sind. Aus dem Öl nehmen, gut abtropfen lassen, dann hacken oder grob zermahlen.

Die fermentierten Bohnen fein hacken und im Öl 30 bis 40 Sekunden unter Rühren braten. Die restlichen Würzzutaten hinzufügen und zum Kochen bringen. Schaum abschöpfen, dann den Fisch in den Wok legen und zugedeckt etwa 3 Minuten köcheln lassen. Den Fisch wenden und 3 weitere Minuten garen. Sofern der Deckel fest aufliegt, kann keine Flüssigkeit verdampfen. Ist dies dennoch der Fall, wird während des Garens etwas Wasser dazugegossen.

Den Fisch auf eine Servierplatte heben, die Sauce darübergießen und zum Schluß mit gehackten Chillies und Pfefferkörnern bestreuen. Das Gericht servieren.

Chinesisch am 09. Mai 2021