

## Gebratener Spiegelkarpfen in Traubenform

1 Karpfenfilet (Mittelstück)	1 TL gerieb. Ingwerwurzel	1 EL Schalotte
1 TL Salz	185 g Maisstärke	Öl
Weinblätter mit Trieben		

### Sauce:

3 EL Hühnerbrühe	1/4 L roter Traubensaft	1 1/2 EL roter Reisweinessig
2 EL helle Sojasauce	1 TL Zucker	1 TL Schweineschmalz
1/2 TL Salz	1 EL Maisstärke	

Das Fischfilet mit der Haut nach unten, auf ein Brett legen und im Kreuzmuster diagonal tief ein- aber nicht durchschneiden. In eine Schüssel geben und Ingwer, Zwiebel und Salz darüberstreuen. 15 Minuten stehen lassen, dann dick mit Maisstärke überziehen.

In einem kleinen Wok oder Topf die bereits vermischten Saucenzutaten unter ständigem Rühren etwa 3 Minuten kochen. Die Sauce abschmecken und warm stellen.

Das Öl in einem Wok zum Sieden bringen, dann die Hitze etwas reduzieren. Das Fischfilet, mit der Hautseite nach oben, hineingleiten lassen und etwa 5 Minuten fritieren, bis es goldbraun und gar ist.

Beim Fritieren biegt sich die Haut an den Rändern nach oben, so daß das Filet die Form einer Weintraube erhält.

Abtropfen lassen und auf eine Platte heben. Blätter und Stengel an das obere Ende der 'Traube' legen. Die Sauce über den Fisch gießen und das Gericht servieren.

Chinesisch am 09. Mai 2021