

Knuspriger Fisch in süß-saurer Soße

1 Karpfen (1 kg)	90 g Maisstärke	Öl
3 Schalotten in Streifen	2-3 rote Chilischoten	Korianderblätter

Marinade:

2 EL helle Sojasauce	1 EL Reiswein	1/2 TL Salz
2 TL Ingwersaft		

Sauce:

2 EL Pflanzenöl	2 Knoblauchzehen	1 TL gerieb. Ingwerwurzel
1-2 rote Chilischoten	2 EL Essig	1 1/2 EL Zucker
1/4 TL Sesamöl	1/2 TL Maisstärke	175 ml Fischfond
Salz, weißer Pfeffer		

Den Karpfen säubern und schuppen, dann gründlich waschen. Innen und außen sorgfältig abtrocknen. In ein Gefäß legen, mit den bereits vermischten Marinadenzutaten einreiben und 15 Minuten durchziehen lassen. Sojamehl oder Maisstärke mit Wasser mischen und einen dünnen Ausbackteig herstellen.

Mit einem scharfen Messer oder Hackmesser auf beiden Seiten des Fisches tiefe schräge Einschnitte machen, so daß die einzelnen Segmente wie große Schuppen abstehen. Den Fisch leicht mit Sojamehl oder Maisstärke bestäuben und anschließend in den Teig tauchen. Den Fisch am Schwanz festhalten, damit sich die 'Schuppen' abspreizen und das Fleisch gleichmäßig mit Teig überzogen wird.

In einem großen Wok das Öl bis zum Siedepunkt erhitzen, den Fisch hineinlegen, die Temperatur ein wenig reduzieren und ihn etwa 10 Minuten fritieren, dabei einmal drehen. Herausheben und gut abtropfen lassen.

In einem anderen Wok das Öl für die Sauce erhitzen. Knoblauch, Ingwer und Chillies bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten braten. Essig, Zucker und Sesamöl hinzufügen, die Temperatur leicht erhöhen, dann die Maisstärke mit der Brühe verrühren und in den Wok gießen. Aufwallen lassen, salzen und pfeffern.

Das Fritieröl wieder erhitzen und den Fisch nochmals etwa 2 Minuten fritieren, damit er sehr knusprig wird. Abgetropft auf eine Servierplatte legen. Die Sauce in einen Krug gießen.

Den Fisch mit Frühlingszwiebeln, Chillies und Korianderblättern bestreuen und direkt vor dem Servieren die Sauce darübergießen.

Chinesisch am 09. Mai 2021