

Geräucherte Brachse

1 Brachse (750 g)	60 g schwarzer Tee	1 1/2 EL Zucker
Mayonnaise	Gurkenfächer	Tomatenscheiben
Würzmischung/Marinade:		
1 EL Reiswein	1 TL Salz	3 TL Zucker
1 1/2 EL Schalotten	1 EL gerieb. Ingwerwurzel	

Den Fisch säubern, an drei Stellen schräg durchschneiden und in eine Schüssel legen. Würz- und Marinadenzutaten vermischen, den Fisch damit bestreichen und ihn mindestens 1 Stunde stehen lassen, damit er die Aromen aufnehmen kann.

Den Boden eines schweren - vorzugsweise alten - gußeisernen Woks mit Alufolie auslegen. Teeblätter und Zucker darauf verteilen und bei hoher Temperatur erhitzen, bis sie zu rauchen beginnen. Den Fisch auf einem Metallrost darübersetzen und mit aufgelegtem Deckel bei etwas reduzierter Temperatur etwa 25 Minuten räuchern. Der Fisch nimmt eine tiefe Färbung an, und die Hitze im Wok sollte so groß sein, daß er vollkommen gart.

Auf eine Servierplatte heben, hübsch mit Gurkenfächern garnieren, mit Tomatenscheiben Farbtupfer setzen und den Fisch mit der Mayonnaise servieren.

Chinesisch am 09. Mai 2021