

## Gebratener Fisch mit Pinienkernen

250 g Karpfen-Filet	3 EL Erdnußöl	60 g Pinienkerne
1 EL gehackte rote Paprikaschote	1 EL grüne Paprikaschote	1 EL Schalotte
<b>Würzmischung:</b>		
2 TL Reiswein	1 TL Ingwersaft	1/2 TL Salz
1 EL Maisstärke		

Den Fisch häuten und in kleine Würfelchen schneiden. Diese mit den bereits vermengten Würzzutaten in eine Schüssel geben und gut vermischen. Etwa 10 Minuten stehen lassen.

Das Öl in einem Wok erhitzen und die Pinienkerne braten, bis sie goldgelb sind. Herausheben und gut abtropfen lassen.

Gehackte Paprika und Frühlingszwiebel im Wok bei starker Hitze unter Rühren braten. Wenn sie weich sind, mit einem Schaumlöffel aus dem Öl heben.

Den Fisch im Wok etwa 2 Minuten unter Rühren braten, bis er gar ist.

Paprika- und Zwiebelstücke wieder hinzufügen, alles gut vermischen und das Gericht in der Mitte einer Servierplatte anrichten. Die gebratenen Pinienkerne im Kreis darumlegen.

Chinesisch am 10. Mai 2021