

Gedämpfte Schleie

1 frische Schleie, 375 g	2 getrock. schwarze Pilze	6 Sch. Ingwerwurzel
60 g Schweinefilet	2 Schalotten	2 EL Kraftbrühe
Würzmischung:		
2 EL helle Sojasauce	1/2 TL Sesamöl	weißer Pfeffer

Den Fisch säubern und schuppen und zu beiden Seiten der Mittelgräte einschneiden. In ein feuerfestes Gefäß legen, das Platz in einem Wok oder Dämpfer hat. Die Pilze für 25 min. einweichen. Die Pilze abtropfen lassen, überschüssiges Wasser herausdrücken und in feine Streifen schneiden, ebenso Ingwer, Schweinefilet und die Schalotten. Diese Zutaten auf dem Fisch verteilen, das Gefäß auf einen Rost in den Wok oder in einen Dämpfer setzen und den Deckel auflegen. Den Fisch über leise köchelndem Wasser etwa 15 Minuten garen, oder so lange, bis er sehr weich ist.

Brühe und Würzzutaten in einem anderen Topf zum Kochen bringen, über den Fisch gießen und das Gericht sofort servieren.

Chinesisch am 10. Mai 2021