

## Karusche mit Bohnen-Gelee

2 Karuschen (a 300 g)	1 EL Reiswein	1 TL Salz
1 S. Schweinenetz	3 Schalotten	1 TL gerieb. Ingwerwurzel
1/4 TL Szechuanpfeffer	200 g grünes Mungbohnengelee	

### **Würzmischung:**

1 1/2 EL schwarze Bohnen	1 TL Knoblauch	2 EL Bohnenkeimlinge
2 EL helle Sojasauce	1 TL Chilisauc	1/4 TL Sesamöl

Die Fische säubern und auf beiden Seiten schräg einschlitzen. In ein feuerfestes Gefäß legen, mit Wein beträufeln und Salz bestreuen. 5 Minuten stehen lassen, dann jeden Fisch mit einem Stück Schweinsnetz umwickeln und wieder in das Gefäß geben.

Schalottenwürfel, Ingwer und Sichuanpfeffer darauf verteilen. Auf einen Rost in den Wok oder in einen Dämpfer setzen, den Dek-keil auflegen und etwa 20 Minuten dämpfen, bis die Fische gar sind.

Das Gelee in Würfel schneiden und in kochendem Wasser 2 bis 3 Minuten köcheln lassen, dann abtropfen. Im Wok mit den Würzzutaten vermischen und erhitzen. Die Fische aus dem Dämpfer nehmen, das Schweinsnetz entfernen und sie in den Wok gleiten lassen. Zusammen mit Gelee und Würzzutaten 2 bis 3 Minuten behutsam köcheln.

Auf einer Platte servieren.

Chinesisch am 10. Mai 2021