

Gebratener 'Gelbfisch'

3 getrock. schwarze Pilze,	250 g Winter-Bambussprossen	2 TL Reiswein
1/2 TL Salz	125 g geschälte Yamswurzel	2 EL Erdnußöl
2 getrock. Tofublätter	1 EL Mehl	2 TL Maisstärke
Öl		

Sauce:

1/4 rote Paprikaschote	1/4 grüne Paprikaschote	30 g Bambussprossen
2 Frühlingszwiebeln	2 getrock. rote Chilischoten	1/2 TL Ingwerwurzel
1 EL helle Sojasauce	1 EL roter Reisweinessig	2 TL Reiswein
1 EL Zucker	1/8 L Gemüsebrühe	1 TL Sesamöl

Die schwarzen Pilze 25 min. einweichen, abtropfen lassen und möglichst viel Wasser herausdrücken, die Stiele entfernen und die Hüte in kleine Würfel schneiden. Diese mit den gehackten Bambussprossen vermischen, mit Wein und Salz würzen und beiseite stellen.

Die Yamswurzel würfeln und über kräftig kochendem Wasser weich dämpfen. Abtropfen lassen und die Würfel zerstampfen, solange sie noch warm sind.

Das Erdnußöl in einem Wok erhitzen, gehackte Bambussprossen und Pilzwürfel 1 Minuten unter Rühren braten. Mit den Yams-würfeln mischen und zurückstellen.

Die Tofublätter mit einem nassen Tuch befeuchten, damit sie weich werden. Aufeinanderlegen und die Füllmasse in die Mitte geben. Erst das obere Blatt über die Füllung schlagen, so daß eine schmale Dreiecksform entsteht, dann das zweite Blatt um das erste legen und einen 'Fisch' formen.

Mehl und Maisstärke mit etwas kaltem Wasser verrühren und den 'Fisch' dick damit bestreichen. Den 'Fisch' in einem Wok auf beiden Seiten goldbraun braten, dann vorsichtig mit zwei Wendern herausheben und auf eine Servierplatte legen. Warm stellen.

Für die Sauce die Paprika fein würfeln, Rippen, Samen und Stielansatz wegwerfen. Bambussprossen und Frühlingszwiebeln ebenfalls in Würfel schneiden. 3 Eßlöffel Öl erhitzen und das Gemüse 1 1/2 Minuten unter Rühren garen, bis es weich ist. Chilischoten oder Chili-Bohnen-Sauce hinzufügen und kurz braten, dann die restlichen Saucenzutaten dazugeben und zum Kochen bringen. Die Sauce kräftig köcheln lassen und, wenn sie etwas eingekocht ist, über den 'Fisch' geben. Das Gericht sofort servieren.

Chinesisch am 15. Januar 2019