

Saibling gedämpft mit Frühlingszwiebeln und Ingwer

Für 2 Personen:

1 großer Saibling (1,3 kg) 4 Frühlingszwiebeln 1 Stück Ingwer geschält)
1 Stück Ingwer (gequetscht) 5 EL Soja-Soße 5 EL Erdnussöl
Reiswein

Den Fisch auf beiden Seiten hinter dem Kopf, in der Mitte, vor dem Schwanz einschneiden. Die grüne Hälfte der Frühlingszwiebel und den gequetschten Ingwer in den Bauch des Fisches legen. Innen und außen gut salzen, in eine Schüssel legen und mit einem Schuss Reiswein übergießen. 30 Minuten marinieren lassen.

Den weißen Teil der Frühlingszwiebel und den restlichen Ingwer in dünne Streifen schneiden.

Die Soja-Soße mit 3 EL Wasser mischen und zur Seite stellen.

Den Dämpfer mit etwas Wasser befüllen und über starker Hitze zum Kochen bringen. Die Flüssigkeit, die sich in der Schüssel mit dem Fisch gesammelt hat, abgießen. Die Frühlingszwiebel aus dem Bauch des Fisches nehmen und in den Dämpfer legen, den Fisch darauf betten, den Deckel schließen und je nach Größe des Fisches 8-12 min. dämpfen. Der Fisch ist gar, wenn sich das Fleisch leicht von den Gräten löst bzw. die Seitenflosse sich problemlos herausziehen lässt.

Den gegarten Fisch vorsichtig herausnehmen (Schaumlöffel) und auf einen großen vorgewärmten Teller legen, mit Sojasoße-Wasser-Mischung beranden, den klein geschnittenen Ingwer und die Zwiebel auf dem Fisch verteilen. Das Öl in einer Pfanne mit hoher Hitze zum Rauchen bringen und über den Fisch und die Würzstoffe gießen.

Sofort mit einer Schale Reis servieren. Fischstücke in die Soße vom Teller dippen.

NN am 10. März 2023