

## Gebratener Barsch mit Krebsfleisch-Soße

200 g Barschfilet, ohne Haut	125 g Schinkenfett	1 EL Reiswein
125 g Maisstärke	3 Eiweiß	Salz und weißer Pfeffer
Öl		

### **Krebsfleischsauce:**

100 g Krebsfleisch	60-90 g Lachsrogen	150 ml Fischfond
2 Eiweiß	1/2 TL Salz	weißer Pfeffer
1 1/2 TL Maisstärke	3/4 TL Sesamöl	

Fisch und Schinkenfett in etwa 3 x 2 cm große Stücke schneiden. In eine Schüssel geben und mit Wein beträufeln. 20 Minuten durchziehen lassen, dann jeweils ein Stück Fisch und Fett aufeinanderlegen. Die Schnitten gut in Maisstärke wenden.

Die 3 Eiweiß leicht verschlagen, eine Prise Salz und etwas Pfeffer hinzufügen.

Das Öl zum Sieden bringen, dann auf mittlere Temperatur herunterschalten. Die Fischschnitten in das Ei tauchen und in zwei oder drei Portionen etwa 6 Minuten vorsichtig braten, bis sie gar und goldgelb sind. Dabei ein- oder zweimal drehen. Herausnehmen und gut abtropfen lassen.

Das Öl abgießen, den Wok auswaschen und etwa 1 Eßlöffel Öl wieder hineingeben. Krebsfleisch und Rogen darin kurz unter Rühren braten.

Die Brühe dazugießen und erhitzen, bis sie leise kocht. Die beiden Eiweiß leicht verschlagen und langsam in die heiße Brühe gießen. Etwa 40 Sekunden nicht rühren, bis das Ei fest ist. Dann salzen und pfeffern. Die Maisstärke mit etwas kaltem Wasser vermischen und in die Sauce rühren. Die Fischschnitten auf einer Servierplatte anrichten. Die Krebsfleischsauce darüberziehen und mit Sesamöl beträufeln.

Chinesisch am 06. Mai 2021