

Gebratener und pochierter Mandarinfisch

1 Stück Barsch-Filet, 250 g 1 EL helle Sojasauce 60 g Mehl
200 g Schweineschmalz 2 Eier, verschlagen 2 EL Zwiebelöl

Sauce:

1/8 L Hühnerbrühe 1 EL helle Sojasauce 1 1/2 EL Reiswein
2 TL Ingwersaft 1/2 TL Salz

Das Filet in Form eines Fisches zurechtschneiden und mit der Seite einer Hackmesser Klinge weichklopfen. Sojasauce daraufträufeln und dann in Mehl wenden. Das Schmalz in einem Wok erhitzen, den Fisch in die Eimasse tauchen, dick überziehen und auf beiden Gebratener und pochierter Mandarinfisch Seiten goldgelb fritieren. Herausheben und in einen Schmortopf legen. Die bereits vermischten Saucenzutaten hinzufügen und bei niedriger Hitze etwa 20 Minuten garziehen lassen. Das Zwiebelöl dazugießen und das Gericht im Schmortopf servieren.

Chinesisch am 07. Mai 2021