

Gedämpfte Fisch-Rollen mit dreierlei Füllung

1 Karpfen-Filet (Mittelstück, 625 g) 60 g Schinken 60 g Winter-Bambussprossen
2-3 getrock. schwarze Pilze 2-3 Schalotten 12 Sch. Ingwerwurzel

Sauce:

1 EL Reiswein 2 TL helle Sojasauce 2 TL Hühnerfett
1/2 TL Salz 1 TL Maisstärke

Das Filet in sehr dünne Scheiben schneiden, dabei das Messer angewinkelt halten.

Die Pilze abtropfen lassen, Stiele entfernen und die Hüte zusammen mit Schinken, Bambussprossen, Schalotten und Ingwer in feine, etwa 5 cm lange Streifen schneiden.

Von jeder Zutat einige Streifen in die Mitte der einzelnen Filetscheiben legen und diese fest um die Füllung aufrollen - die Streifen können an den Seiten etwas herausstehen. Auf einen geölten feuerfesten Teller legen und diesen auf einen Rost in den Wok oder in einen Dämpfer setzen. Die Rollen mit aufgelegtem Deckel über sanft köchelndem Wasser etwa 20 Minuten dämpfen, bis sie weich und gar sind.

Herausnehmen und warm stellen. Die Garflüssigkeit aufbewahren.

Die Saucenzutaten vermischen, die Garflüssigkeit von den Rollen dazugeben und unter Rühren leise kochen lassen, bis die Sauce dick wird. Abschmecken, über die Fischrollen gießen und das Gericht sofort servieren.

Chinesisch am 08. Mai 2021