

In Schichten gedämpfter Fisch

1 weißfleisch. Fisch (625 g)	9 getrock. schwarze Pilze	200 g Winter-Bambussprossen
6 Sch. Parmaschinken	3 EL Fischfond	1 EL Reiswein
1 TL Schweineschmalz	Salz und Pfeffer	4 Sch. Ingwerwurzel
3 Schalotten	250 g Chinakohl	6-8 Sch. Ingwerwurzel
Sauce:		
1/8 L Hühnerbrühe	1 TL Schweineschmalz	1/2 TL Salz
weißer Pfeffer	1/2 TL Maisstärke	

Den Fisch säubern und waschen, dann mit heißem Wasser überbrühen und abtropfen lassen. Kopf und Schwanz abtrennen und beiseite stellen. Den Fisch mit einem scharfen Messer filetieren, die Filets, mit der Haut nach unten, auf ein Brett legen. Am unteren Ende festhalten und vorsichtig ein Messer zwischen Haut und Fleisch durchführen, um die Filets zu enthäuten. Das Messer abgewinkelt ansetzen und die Filets in jeweils 9 Scheiben schneiden.

Die Pilze abtropfen lassen, Stiele entfernen und Hüte halbieren.

Bambussprossen und Schinken in Stücke von Größe der Fischeiben schneiden.

Fischstücke, Pilze, Bambus und Schinken in zwei Reihen abwechselnd auf eine ovale Platte legen, unten und oben Schwanz und Kopf ansetzen. Der Kopf kann auch halbiert werden, so daß er flach liegt.

Brühe, Wein, zerlassenes Schmalz, Salz und Pfeffer vermischen und über den Fisch gießen, dann Ingwer und Schalotten darauf verteilen. Die Platte auf einen Rost in den Wok oder in einen Dämpfer setzen, den Deckel auflegen und alles etwa 20 Minuten über köchelndem Wasser gar dämpfen. Schalotten und Ingwer fortwerfen, die Flüssigkeit weggießen.

Chinakohl putzen und in einen Topf mit kochendem Wasser geben, dem 1 Eßlöffel Öl zugefügt wurde. Leise kochen lassen, bis er weich ist, dann gut abtropfen. Rund um den Plattenrand und zwischen den aufgereihten Zutaten verteilen.

Aus dem jungen Ingwer einen Schmetterling oder andere dekorative Figuren schneiden und das Gericht dekorieren.

Die Saucenzutaten in einem kleinen Topf kochen, bis eine dicke Sauce entstanden ist. Sofort über den Fisch gießen und das Gericht servieren.

Chinesisch am 08. Mai 2021