

Dreigeteilter Heldenfisch

1 frischer Karpfen (1,5 kg)	60 g Parmaschinken	5-6 Sch. weißer Rettich
1 EL Reiswein	1 Schalotte	3 Sch. Ingwerwurzel
1 EL Schweineschmalz	2 EL Erdnußöl	1 EL Schweineschmalz
1 Schalotte	2 Sch. Ingwerwurzel	1 Knoblauchzehe
1 EL scharfe Bohnenpaste	2 TL Reiswein	1 EL schwarzer Reis-Essig
2 TL dunkle Sojasauce	1 EL Zucker	1/8 L Fischfond
Öl	2 EL Reiswein	90 g Maisstärke
1 Eiweiß, geschlagen		

Den Fisch säubern und schuppen, unter kaltem Wasser waschen und gut trockentupfen. Den Kopf abtrennen, halbieren und beiseite stellen. Den Fisch quer in drei Stücke teilen, den Schwanz nicht entfernen.

Das etwas schmälere Mittelstück beidseitig flach einschneiden und auf einen leicht geölten, feuerfesten Teller legen. Die Schinken- und Rettichstreifen auf ihm verteilen. Den Reiswein hinzufügen, dann Schalotten und Ingwer darauflegen. Das Schweineschmalz zerlassen und darübergießen, anschließend den Teller auf einen Rost in den Wok oder in einen Dämpfer setzen und den Fisch zugedeckt etwa 20 Minuten dämpfen, bis er vollkommen weich ist. Warm halten.

Den oberen Teil auf beiden Seiten schräg einschlitzen. Den Wok erhitzen, dann Schmalz und Erdnußöl hineingeben. Den Fisch auf beiden Seiten braten, bis ergar und leichtgebräunt ist, dann beiseite stellen. Gehackte Schalotten, Ingwer, Knoblauch und Bohnenpaste in den Wok geben und 2 Minuten unter Rühren braten. Wein, Essig, Sojasauce, Zucker und Brühe hinzufügen und zum Kochen bringen. Die Temperatur herunterschalten, den Fisch wieder hineingleiten und alles köcheln lassen, bis die Aromen verschmolzen sind. Herausnehmen und warm halten.

Das im dritten Teil der Zutatenliste aufgeführte Fritieröl in einem sauberen Wok erhitzen. Das Schwanzende des Fisches längs halbieren und mit dem Reiswein beträufeln. In Maisstärke wenden, in das geschlagene Ei tauchen und wieder dick mit Maisstärke überziehen. Überschuß abschütteln. Die Stücke in das Öl gleiten lassen und fritieren. Wenn sie gar und goldbraun sind, herausnehmen und gut abtropfen lassen.

Die Kopfhälften in Maisstärke wenden und im heißen Öl fritieren, bis sie knusprig sind und eine schöne Farbe haben. Auf dem einen Ende einer ovalen Servierplatte anordnen, die Schwanzstücke auf dem anderen und die beiden Mittelstücke nebeneinander dazwischenlegen. Zum fritierten Fisch eine Schale mit Gewürzsalz reichen.

Chinesisch am 10. Mai 2021