

Weißer Fisch mit weißer Rübe in Brühe

500 g weißfleisch. Fisch 4 EL Schweineschmalz 1 frische weiße Rübe
11 Kraftbrühe

Würzmischung:

4 Schalotten 3 Sch. Ingwerwurzel 2 eingel. rote Chilischoten
1/8 L Reiswein 1 TL Salz

Dip:

3 EL helle Sojasauce 1 EL roter Reisweinessig 1 TL gerieb. Ingwerwurzel
1 TL Sesamöl

Den Fisch mit Küchenkrepp abtrocknen. Das Schmalz in einem Wok zerlassen und die Steaks auf beiden Seiten braten, bis sie leicht gebräunt sind. Nach dem Abtropfen in einen Schmortopf mit feststehendem Deckel legen.

Die Rübe schälen und in Streifen schneiden. In dem restlichen Schmalz 2 Minuten unter Rühren braten. Die Brühe hinzufügen und zum Kochen bringen, dann in den Schmortopf gießen.

Schalotten, Ingwer und Chilischoten in Streifen oder Würfel schneiden und zusammen mit den restlichen Würzzutaten in den Schmortopf geben.

Mit aufgelegtem Deckel 20 Minuten köcheln lassen, bis der Fisch weich ist. Er darf nicht zu lange garen, weil er sonst trocken wird.

Die Zutaten für den Dip vermischen und in kleinen Schalen zusammen mit dem Eintopf servieren.

Chinesisch am 10. Mai 2021