

## Gemüse-Zander-Pfanne

### Für 2 Personen

8 getrocknete Mu-Err-Pilze	3 Wasserkastanien (Dose)	200 g Zuckerschoten
1 Schalotte	150 g Zanderfilet	2 EL Sesamöl, geröstet
80 g Bambussprossen (Dose)	80 ml Sojasoße	80 ml Hühnerbrühe
Salz		

Die Mu Err Pilze ca. 1 Stunde in Wasser einweichen und dann in feine Scheiben schneiden. Die Wasserkastanien fein hacken. Zuckerschoten putzen. Schalotte schälen und fein schneiden und das Zanderfilet in Streifen schneiden. In einem Wok Sesamöl erhitzen und die Schalotte und Zuckerschoten darin anbraten. Mu Err Pilze, Wasserkastanien und Bambussprossen zugeben und alles gut durchmischen. Die Fischstreifen zugeben und mit anbraten. Mit Sojasoße und Hühnerbrühe ablöschen und kurz garen, bis der Fisch durch ist. Mit Salz abschmecken und servieren. Dazu passt gut Klebereis.

Otto Koch Freitag, 08. August