



Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

gedämpfter ganzer Fisch - chinese Style

gedämpfter ganzer Fisch - chinese Style

1 ganzer frischer Fisch (z.B. Wolfsbarsch, Dorade oder Karpfen)

4 Scheibe(n) Ingwer

2 Frühlingszwiebeln

2 Esslöffel Lien Ying Helle Sojasauce

1 Esslöffel Shaoxing-Reiswein

1 Teelöffel Zucker

3 Esslöffel Lien Ying Erdnuss Öl

Etwas Koriander (optional)

gedämpfter ganzer Fisch - chinese Style

1.

Fisch schuppen, ausnehmen, waschen und trocken tupfen. Beidseitig 2–3 schräge Schnitte machen.

Ingwer in feine Streifen und Frühlingszwiebeln in feine Julienne schneiden.

Ingwer in und auf den Fisch legen. Fisch auf einen hitzefesten Teller legen. Wasser im Wok oder Dampfgarer zum Kochen bringen. Fisch 8–12 min. dämpfen (je nach Größe). Fisch vorsichtig herausnehmen und Dämpfflüssigkeit abgießen.

FrISChe Frühlingszwiebeln auf den Fisch legen. Sojasauce, Reiswein und Zucker mischen und über den Fisch geben.

Öl stark erhitzen, bis es raucht, und heiß über die Frühlingszwiebeln auf dem Fisch gießen. Optional mit etwas frischem Koriander servieren.