

Frittierter Karpfen mit Tomatensoße nach chinesischer Art

(von Klaus Pres)

Zutaten:

200 g Karpfenfilet
Salz
4 EL Reiswein
1 Eiweiß
100 g Maisstärke
1 TL Maisstärke in 1 EL Wasser angerührt
10 g Lauch
10 g Ingwerwurzel
1 Knoblauchzehe
1 1/2 TL Zucker
1 1/2 TL heller chinesischer Essig
Pflanzenöl
1 EL Tomatenketchup

Zubereitung:

Karpfenfilet im Abstand von etwa einen halben Zentimeter schräg und kreuzweise einschneiden, sodass ein hübsches Muster entsteht, dann in vier Zentimeter lange und drei Zentimeter breite Stücke schneiden. Fischstücke mit Salz würzen und mit einem halben Esslöffel Reiswein beträufeln. Eiweiß verquirlen und unter die Fischstücke mischen.

Den Karpfen in der trockenen Maisstärke wälzen, sie sollen gleichmäßig überzogen sein. Lauch, Ingwer und Knoblauch putzen beziehungsweise schälen und fein hacken. Zucker mit Essig, drei Esslöffel Reiswein, Salz, der aufgelösten Maisstärke und zwei Esslöffel Wasser zu einer Marinade verrühren.

Öl in einem Wok oder in einer Pfanne erhitzen. Den Fisch hineingeben und etwa zwei Minuten frittieren. Dann abtropfen lassen und warm halten. Öl bis auf einen dünnen Film ausgießen. Lauch, Ingwer und Knoblauch unter Rühren eine halbe Minute anbraten. Tomatenketchup zugeben und kurz mitbraten. Die Marinade dazugeben und alles noch einmal eine halbe Minute braten. Die Soße über den Karpfen geben und servieren.

Variante: Dieses Gericht lässt sich ganz einfach mit etwas Gemüse anreichern. Lassen Sie in der Pfanne neben Lauch, Ingwer und Knoblauch noch eine Paprikaschote, in Streifen oder Rauten geschnitten, etwas Stangensellerie oder auch Chinakohl mitbraten.