

Gedämpfter Rotbarsch à la Chinoise

Ein ganzer Fisch wird auf beiden Seiten mehrmals mit einem scharfen Messer oder mit einer Rasierklinge kreuzweise eingeschnitten, bis zur Gräte - so kann die Hitze besser eindringen und das Fleisch gart gleichmäßiger. Zum Dämpfen nimmt man einen Wok, in dem zweifingerhoch Wasser kocht. Unter dem großen Deckel lässt man den Fisch in wenigen Minuten garziehen.

Für vier Personen:

1 schöner Rotbarsch von circa 2 kg
je 2 TL fein gewürfelter Knoblauch
Ingwer und Chilis
2 Frühlingszwiebeln
1 gehäufte TL Zucker
2 EL Sojasauce
1 EL Sesamöl
frisches Koriandergrün

Den Rotbarsch mit einem scharfen Messer schräg auf jeder Seite bis auf die Gräte einritzen, drei bis vier Schnitte parallel nebeneinander setzen. In die Ritzen etwas Knoblauch, Ingwer und Chili reiben und den Fisch auf eine Platte betten. Mit fein geschnittenen Frühlingszwiebeln und mit Zucker bestreuen, Sojasauce und Sesamöl darüber träufeln.

Die Platte in den Wok setzen, der zweifingerhoch mit Wasser gefüllt ist. Zum Kochen bringen, dann zugedeckt etwa acht Minuten dämpfen. Mit frischem Koriandergrün bestreut sofort zu Tisch bringen.

Dazu körnigen Duftreis servieren. Und als Getränk passt zu diesen intensiven Gewürzen am besten ein ebenfalls würziger Wein, etwa ein Gewürztraminer aus dem Elsass. Wir haben dazu einen Gelben Muskateller vom Weingut Gross in der Steiermark getrunken.