

Gedämpfter Fisch



Zubereitung

- 1 Sollte der Fisch noch nicht ausgenommen sein, zunächst die inneren Organe des Fisches entsorgen und den Fisch waschen.
- 2 Den Fisch von der Wirbelsäule bis zum Bauch schneiden und ihn mit Salz und Kochwein für 10 Minuten einlegen.
- 3 Schalotten und Ingwer in Scheiben schneiden. Eine Schicht Ingwerscheiben auf einen Teller geben und den Fisch darauflegen. Die Schalotten in die Öffnung des Fisches füllen.
- 4 Den Fisch auf dem Teller ca. 10 Minuten dämpfen. Anschließend Sojasoße auf den Fisch geben und ihn als letzten Schritt mit einer Schicht heißem Öl übergießen.

Zutaten

500 g Barsch
Salz
2 TL Kochwein
5 g Schalotten
10 g Ingwer
3 TL Sojasoße
Öl

Ohne viel
Aufwand einfach
lecker!