

ChinaTeaTime

Karpfen Szechuan

nach einem Rezept von WANG Yinping, Chefkoch im Tian Fu, Berlin



- 2–3 EL Bohnenpaste aus Szechuan
- 1/2 Bund Frischer Koriander
- 1 daumendickes Stück frischer Ingwer
- ca. 10 Zehen Knoblauch (je nach Geschmack)
- 3–4 Frühlingszwiebeln
- ca. 1–2 gehäufte TL Tomatenmark
- 1 TL Zucker & 1 TL Salz je nach Geschmack (mit Salz vorsichtig sein, da die Bohnenpaste aus Szechuan sehr würzig ist)
- 1 EL Kartoffelstärke
- 1 TL Chilliöl
- Sojasauce
- ca. 200 ml Pflanzenöl für den Fisch
- 4 EL für die Gewürze

Den Karpfen waschen und mit Küchenkrepp trocken tupfen. Auf beiden Seiten mit einem großen sehr scharfen Messer, schräg über die ganze Seiten bis zu den Gräten einschneiden. Ca. 4 Schnitte nach den Kiemen in gleich großen Abständen setzen. Knoblauch grob würfeln, nicht zu fein hacken, den Ingwer ganz klein hacken, auch die Frühlingszwiebeln, diese werden aber erst ganz zum Schluss kurz vor dem Servieren hinzugefügt.

Dann wird im Wok das Öl für den Fisch erhitzt, von der Menge sollte es so viel sein, dass der Karpfen darin schwimmend frittiert wird. Die Öltemperatur muss richtig hoch sein, nur so wird die Haut kross und das

Fleisch darunter bleibt zart. Auf jeder Seite sollte er ca. 5 Minuten frittiert werden. Wenn kleine Bläschen entstehen, kann der Karpfen herausgenommen und zur Seite gestellt werden.

In einem zweiten Wok werden ca. 4 EL Pflanzenöl erhitzt und darin Ingwer und Knoblauch gebraten. Wenn sich der Duft gut entwickelt, dann die Bohnenpaste hinzugeben. Die Bohnenpaste ist sehr würzig und prägt entscheidend den Geschmack des Karpfens. Dann kommt noch Tomatenmark dazu, kurz anbraten, umrühren und mit ca. 100–150 ml Wasser löschen. Wenn die Sauce zu köcheln beginnt, kann noch je nach Geschmack nachgewürzt werden. Wegen der Schärfe der Bohnenpaste aber bitte vorsichtig sein!

Dann noch etwas Zucker, Pfeffer und Kartoffelstärke und 3 EL Essig oder Reiswein hinzufügen und den Fisch in den köchelnden Sud legen und 1–2 Minuten köcheln lassen. Dann den Fisch herausnehmen und auf eine Platte legen.

Jetzt fehlt nur noch das Chilliöl – je nachdem, wie scharf man es mag! Sauce ca. 3 Minuten eindicken lassen und dann die Frühlingszwiebeln hinzufügen. Kurz mitkochen lassen, dann über den Fisch gießen, Koriander darüber streuen.

Fertig – guten Appetit!