



Knuspriger Karpfen mit asiatischer Chili-Knoblauchsauce

Aus Thailand

Zutaten:

1 mittelgroßer Karpfen, in hufeisenförmige Stücke geschnitten (oder 2 grätenfreie Filets mit Haut in Streifen geschnitten)

Salz, Pfeffer, Mehl

4 Chilischoten

2 Knoblauchzehen

1 TL Zucker fein

1 Tasse Gemüsebrühe

1 EL asiatische Fischsauce (gibt es im Asia-Laden)

2 EL Sojasauce

1 EL Zitronensaft

frische Kräuter z. B. Liebstöckel oder Maggikraut

Zubereitung:

Karpfenstücke mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden.

Die mehlierten Karpfenstücke in heißem Öl frittieren.

Chilischoten und Knoblauch fein hacken und mit dem Zucker in einem Mörser fein zerreiben (wer es weniger scharf mag, entfernt die Chilikerne).

Chili-Knoblauchpaste in wenig heißem Öl anbraten und mit Brühe ablöschen.

Fischsauce und Sojasauce zugeben und kurz aufkochen lassen. Mit Zitronensaft abschmecken und zum Schluss frische Kräuter zugeben.

Die Sauce über den frittierten Karpfen geben.

© ARGE Fisch im Landkreis Tirschenreuth e.V.

www.erlebnis-fisch.de

