

Gedämpfter Wolfsbarsch *mit Paprikasalat und schnellem Kimchi*

2 Portionen

Zutaten

- 1 Wolfsbarsch
- 30 g Ingwer
- 4 Knoblauchzehen
- 1 rote Paprikaschote
- 4 Frühlingszwiebeln
- 5 EL Pflanzenöl
- 1 Chinakohl
- 1 EL Gochujang-Paste
- 2 EL Sojasauce
- Salz
- Bananenblatt (zum Garnieren)



Gedämpfter Wolfsbarsch *mit Paprikasalat und schnellem Kimchi*

Zubereitung

1. Die Hälfte des Ingwers und den gesamten Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. Die Hälfte der Frühlingszwiebeln in fingerlange Stücke schneiden. Beide Seiten des Fisches diagonal einschneiden. Den Fisch mit Salz bestreuen und mit zerkleinerten Frühlingszwiebeln, Ingwer- und Knoblauchscheiben füllen. Chinakohl in Streifen schneiden.
2. Den Backofen auf 80 °C Full Steam vorheizen. Den Fisch und die Kohlstreifen auf einen Zwischenboden legen und in den Backofen schieben. Den Fisch zusammen mit dem Chinakohl ca. 10 Minuten dämpfen. Den restlichen Ingwer, Paprika und fast alle Frühlingszwiebeln stifteln und in eine Schüssel geben. Das Gemüse mit Sojasauce vermengen und zur Seite stellen.
3. Den gedämpften Kohl in eine Schüssel geben und mit Gochujang-Paste zu einem schnellen Kimchi vermengen und zur Seite stellen. Das Pflanzenöl in einem großen Kochtopf auf hoher Stufe erhitzen. In der Zwischenzeit ein Gefäß unter den Zwischenboden mit dem Fisch stellen. Heißes Öl über den Fisch gießen. Den Paprikasalat auf die Mitte eines Bananenblatts auf einen Teller geben, den Fisch auf den Salat legen, mit fein geschnittenen Frühlingszwiebelringen bestreuen und mit Kimchi als Beilage servieren.

Guten Appetit!