

Reisnudeln mit Seeteufel und Pilzen

Kategorien: Fisch, Nudeln, Küche

Zutaten für: 4 Portionen

2		Knoblauchzehen
1		Walnussgroßes Stück Ingwer
1		Rote Chilischote
150		Shiitake-Pilze
1	Bund	Frühlingszwiebeln
250		Reisnudeln
		Salz
2		Mandelstifte
500		Seeteufelfilet
3		Öl
2		Sesamöl
2		Sojasauce
20	ml	Fino-Sherry
2		Korianderblättchen

Anleitung:

1. Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. Die Chilischote längs halbieren, entkernen, waschen und in Streifen schneiden. Von den Shiitake-Pilzen die Stiele entfernen, die Hüte putzen und in Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in etwa 2 cm lange Stücke schneiden. Die Reisnudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen, in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

2. Die Mandelstifte im Wok oder in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und herausnehmen. Den Fisch waschen, trockentupfen und in 8 Medaillons schneiden. Im Wok oder in der Pfanne 2 EL Öl erhitzen und die Medaillons darin auf jeder Seite etwa 1 Minute kräftig anbraten, ebenfalls herausnehmen.

3. Das restliche Öl erhitzen, Knoblauch, Ingwer, Chilis, Pilze und Frühlingszwiebeln 2 Minuten darin anbraten, dabei ständig rühren. Die Nudeln, die Mandelstifte, das Sesamöl, die Sojasauce, den Sherry und die Fischmedaillons hinzufügen und kurz kochen lassen, Abschmecken und mit Korianderblättchen bestreut servieren.

Wenn Sie kein Seeteufelfilet bekommen, können Sie auch anderes Filet verwenden; es sollte jedoch fest sein, damit es beim Braten nicht zerfällt. Ebenso edel ist Filet vom Zander, preisgünstiger vom Rotbarsch.

Ich hatte Rotbarsch, und Shitake gab es auch nicht, da hab ich Austernpilze genommen, und frischen Koriander gabs auch nicht, da hab ich ganz drauf verzichtet. Und nur 1 EL Sesamöl, mir ist der Geschmack zu dominant. Das nächstemal werd ich 1 EL Currypaste anbraten, bevor der Knoblauch, Ingwer usw. in die Pfanne kommt. Das Originalrezept ist sehr europäisch.