



## Steinbeisser mit Chinakohl und Duftreis

1. Für den Teig: 125g Mehl, 100ml Sake (Reiswein) und 1 Ei verrühren. ½ Stunde ruhen lassen.
2. 250g Chinakohl schneiden, 400g Steinbeisserfilet in 4 Stücke schneiden.
3. Schale von 1 Limette abreiben, Knoblauchzehe und ½ entkernte Peperoni in hauchdünne Scheiben schneiden und das Fischfilet damit bestreichen.
4. 20g Ingwer schälen und in ganz kleine Würfelchen schneiden. ½ entkernte Chili fein würfeln.
5. Steinbeisserfilet in den Teig tauchen, 5-6 Minuten frittieren. Den Kohl in 1 EL Sesamöl ganz kurz anbraten, Ingwer und Chili zugeben, und mit Salz und Szechuanpeffer würzen, kurz mit braten und von der Flamme nehmen-
6. 1½ Tassen Reis in einen Topf geben, 1 cm mit Wasser bedecken, Deckel drauf, ankochen dann die Flamme abschalten. Der Reis zieht dann in ca 15 min gar.
7. Kohl mit Duftreis und Fischfilet anrichten.

Guten Appetit

### Für zwei Personen:

350g bis 450g Steinbeisser oder Goldbarschfilet, 125g Mehl, 1 Ei, 100ml Reiswein (Sake), 1 Peperoni, 1 Stück Ingwer, 1 Limette, Sesamöl, Duftreis, Öl, Butter

### Unsere Markttermine:

Mittwoch	Hameln Salzhemmendorf	07.00 - 13.00 Uhr 08.00 - 13.00 Uhr
Donnerstag	Eschershausen Hameln EDEKA Lemkestr. Hameln Hofverkauf Uferstr. 76 / direkt am Campingplatz	08.00 - 13.00 Uhr 07.30 - 18.00 Uhr 15.00 - 18.00 Uhr
Freitag	Bodenwerder Springe	07.00 - 13.00 Uhr 07.00 - 13.00 Uhr
Samstag	Hameln	07.00 - 13.00 Uhr

### Fisch Meyer GmbH

Uferstraße 76 | 31787 Hameln | Telefon 05151 679167 | E-Mail [info@fisch-meyer.de](mailto:info@fisch-meyer.de)