

## Feuriger Seeteufel mit Ingwer

- 450 g Seeteufel
- 2 EL frisch geraspelter Ingwer
- 1 EL Zitronengras in feine Ringe geschnitten
- 1 EL Chilipaste
- 1 EL süße Sojasoße
- 2 EL helle, salzige Sojasoße
- 1 EL Fischsoße
- 2 frische Chilischoten in feine Ringe geschnitten
- 1 EL Erdnussöl
- 100 g Brokkoli in Rosen geschnitten
- 100 g Bambussprossen in feine Streifen geschnitten
- 2 Karotten in dünne Scheiben geschnitten
- 100 g Bohnensprossen
- 3 Frühlingszwiebeln, in Ringe geschnitten
- 1 TL Sesamöl
- 1 Limette, der Saft und geriebene Schale
- 2 Knoblauchzehen, gestaut
- 1 Zwiebel, längs geachtelt
- 200 ml Fond
- 1 EL Stärke
- frische Korianderblätter gezupft

Den Seeteufel mit einem scharfen Messer in 1 cm dicke Würfel schneiden.

Den Ingwer mit Zitronengras, Chilipaste, Sesamöl, Sojasoßen und Limettensaft und Schalen in einer Schüssel vermengen.

Die Fischwürfel in die Schüssel geben und eine Viertelstunde marinieren.

Das Erdnussöl in einem großen Wok erhitzen.

Den Fisch aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen.

Nun die Zwiebeln, den Knoblauch und das restliche Gemüse im Wok kurz scharf anbraten.

Den Rest der Marinade und den Fond zugeben und aufkochen und abbinden.

Den Fisch in der Stärke wälzen in den Wok geben und ca. 2 Minuten frittieren, rausnehmen und abtropfen.

Das Gericht auf vorgewärmten Tellern sofort servieren und mit Frühlingszwiebelringen und Koriander garnieren.