



[www.gewuerzkarawane.de](http://www.gewuerzkarawane.de)

## Fischtopf mit Reisweinbrühe

Doraden, auch Seebrassen genannt, gibt es in drei Arten. Für dieses Gericht sollte die Goldbrasse verwendet werden. Sie zeichnet sich durch einen besonders feinen Geschmack aus.

Vorbereitung:

Die Dorade abschuppen und den Kopf abschneiden. Vorsichtig die Gräten entfernen und beiseite legen. Den Kopf und den Fisch in zwei Zentimeter breite Stücke schneiden und mit Salz bestreut 15 Minuten ziehen lassen. Anschließend in 85 Grad heißem Wasser kurz pochieren, dann abtropfen lassen. Den Chinakohl vorsichtig teilen und die Blätter in fingerbreite Streifen schneiden. Das Stielmus in kurze Stücke schneiden. Beides kurz in heißem Wasser blanchieren und abtropfen lassen. Die Chinakohlblätter einrollen. Die weiße Rübe in hauchdünne Scheibchen schneiden. Die Shiitakepilze putzen, waschen und die Stiele herausdrehen. Den Tofu in kleine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln in hauchdünne Ringe schneiden und kurz in kaltes Wasser legen. Den Rettich reiben. Die Limone in dünne Scheiben schneiden.

Zubereitung:

Die Sakebrühe bis zu zwei Drittel Höhe in einen Topf füllen, salzen, Kombu und die Gräten zufügen. Kurz aufkochen lassen, den Kombu und die Gräten herausnehmen und die Brühe durchsiehen. Dann die Fischstücke, die gerollten Chinakohlblätter, das Stielmus, Rübenscheibchen, Tofuwürfel und Shiitakepilze zufügen.

Servieren:

Portionen aus dem Topf in kleine Schälchen geben und nach Wunsch mit Sojasauce, Frühlingszwiebeln, Rettich oder Zitronensaft würzen.

Zutaten:

- 1 kleine Dorade (ca. 300 g)
- Salz
- 1 Chinakohl
- 1 Bund Stielmus
- 1 weiße Rübe
- 200 g Tofu
- 8 frische Shiitakepilze
- 3/4 1 Sakebrühe (Sake und Wasser im Verhältnis 1:1)
- 5 x 5 cm Kombu
- 2 Frühlingszwiebeln
- 100 g Rettich

- 1 Limone
- 8 EL Sojasauce