

Отварная рыба в остром соусе по-сычуаньски (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

рыба (белый амур) – 1 шт.,
куриный бульон – 300 мл,
проростки сои (или маша) – 100 г,
зеленый лук - 2 стрелки,
чеснок - 6 зубчиков,
имбирь - 5 кружков,
лук-шалот – 1 небольшая луковица,
сычуаньский перец (хуадзяо) – 2 ст.л.,

перец чили сушеный – 10 стручков,

Шаосинское вино – 1 ст.л.,

острая бобовая паста Писянь Доубань

или **острый соус из конских бобов Доубаньцзян (Тобадзян)** – 1 ст.л.,

кукурузный крахмал – 1 ст.л.,

белый сахар – 1 ч.л.,

соль – 1/2 ч.л.,

растительное масло – 5 ст.л.



Кусочки отварной рыбы в остром соусе по-сычуаньски

1. Замочить в теплой воде стручки чили на 20-30 минут до размягчения.
2. Очистить тушку рыбы от чешуи, удалить голову, жабры, хвост, плавники и внутренности, хорошенько промыть рыбью тушку. Затем приготовить рыбное филе на шкурке, отделив от хребта рыбы филейные части без ребер.
3. Получившееся филе нарезать на тонкие ломтики, положив филе шкуркой на разделочную доску и сделав срезы ножом под углом 130°-140° (это если Вы правша), отделяя ломтики от шкурки.
4. Сложить ломтики рыбы в подходящую по объему емкость, добавить туда имбирное пюре (небольшой кусочек имбиря натереть на терке), Шаосинское вино и кукурузный крахмал. Перемешать, накрыть пищевой пленкой и поставить в холодильник мариноваться не менее чем на 30 минут.
5. Помыть проростки сои (или маша), общипать подвявшие кончики. Помыть зеленый лук, почистить имбирь, лук-шалот и чеснок.
6. Имбирь и 2 зубчика чеснока нарезать пластинками, 4 зубчика чеснока мелко нарубить, лук-шалот нарезать колечками. Зеленый лук разделить на белую и зеленую части, белую оставить как есть, а зеленую нарезать колечками.
7. Разогреть в воке 1 ст.л. растительного масла на малом огне и быстро (в течение 10 секунд) обжарить 1 ст.л. сычуаньского перца (хуадзяо) до аромата. Слить из вока масло и процедить его.
8. Вернуть отфильтрованное масло обратно в вок, сделать огонь больше, добавить в вок пластинки чеснока, имбиря и колечки лука-шалот, быстро обжарить их, помешивая, до аромата.
9. Добавить в вок острую бобовую пасту Писянь Доубань (или острый соус из конских бобов Доубаньцзян / Тобадзян) и обжарить ее до аромата.
10. Добавить в вок белый сахар, перемешать содержимое вока, затем добавить горячий куриный бульон (или 200-300 мл горячей воды и 1 ч.л. сухого куриного бульона в гранулах) и дать закипеть.
11. Положить в кипящий бульон белые части зеленого лука и соевые проростки и бланшировать их минуту. Вынуть проростки из вока и положить их на дно сервировочной посуды.
12. Положить в вок кусочки рыбы, дать жидкости закипеть, уменьшить огонь до малого и варить рыбу 2 минуты (перемешивать содержимое вока не нужно).
13. Аккуратно достать рыбу из вока и выложить в сервировочную емкость поверх проростков сои. Залить бульоном содержимое сервировочного блюда так, чтобы жидкость почти покрыла кусочки рыбы.
14. Поверх рыбы выложить стручки чили, оставшийся сычуаньский перец (хуадзяо), нарубленный чеснок и колечки зеленого лука.
15. Разогреть в поварешке растительное масло до очень горячего и полить им кучку чили, сычуаньского перца и чеснока. Делать это нужно аккуратно, масло при соприкосновении с жидкостью будет шипеть и плеваться. Подавать горячим к столу.