

Голова рыбы на пару с маринованным перцем чили (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

рыбная голова (белый амур) – 1 шт.,
зеленый лук – 2 стебля,
имбирь – кусочек длиной 3-5 см,
чеснок – 5 зубчиков,
приправа Дуоцзяо (маринованный кусочками перец чили) – 3 ст.л.,
соль – ¼ ч.л.,
молотый белый (или черный) перец – ¼ ч.л.,
Шаосинское вино – 1 ст.л.,
растительное масло – 50 мл.



1. Если у вас целая рыба, то ее нужно почистить от чешуи, выпотрошить, хорошенько ополоснуть и отделить от рыбной тушки голову, щедро оставив некоторую часть тушки рыбы у головы.
2. Аккуратно разрезать продольным разрезом рыбную голову снизу, но не до конца (будьте аккуратнее во время этого действия, рыбные кости в месте разреза толстые, а кухонный нож все же острая штука).
3. Посолить и поперчить рыбью голову с обеих сторон, сбрызнуть Шаосинским вином. Положить на тарелку и оставить мариноваться на 10 минут.
4. Почистить имбирь, чеснок, ополоснуть стебли зеленого лука. Белую часть стеблей лука нарезать вдоль соломкой, а зеленую часть - колечками. Половину кусочка имбиря нарезать пластинками, а вторую половину и чеснок нарубить мелкими кубиками.
5. Положить пластинки имбиря и соломку из белой части лука на дно тарелки с бортиками, в которой будет готовиться на пару рыбья голова. Поверх соломки из имбиря и лука положить рыбью голову разрезом вниз. Получившийся «вид» напоминает маску.
6. Выложить поверх рыбьей головы приправу Дуоцзяо так, чтобы она покрыла всю голову, кроме глаз.
7. Разогреть пароварку, поставить в нее блюдо с рыбьей головой, накрыть пароварку крышкой и готовить блюдо на сильном огне 8-10 минут. Выключить огонь и оставить блюдо еще на 2 минуты в пароварке. Если глаза у рыбы побелели – значит, готово.
8. Выложить поверх приправы Дуоцзяо мелко нарубленные чеснок и имбирь. Разогреть в поварешке растительное масло до дымка и полить им голову рыбы. Посыпать поверх колечками зеленого лука. Готовое блюдо сразу подавать на стол горячим.