

# Red Snapper mit Spargel, Zuckerschoten & Enoki-Pilzen



## Zutaten für ca. 4 Personen:

- 350 g Filet vom Red Snapper, in 2 cm breite Streifen geschnitten
- 6 Stangen grüner Spargel, geputzt und geschält, schräg in 4 cm lange Stücke geschnitten
- 50 g Zuckerschoten, geputzt
- 80 g Enoki-Pilze, geputzt und zerteilt
- 4 EL Erdnussöl
- 1 kleines Stück Ingwer, geschält und fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 Frühlingszwiebeln, fein gehackt
- 1 lange rote Chilischote, ohne Samen und fein gehackt

### *Für die Sauce*

- 3 EL Hühnerbrühe
- 2 EL Austernsauce
- 2 TL helle Sojasauce
- 1 TL Zucker

## Zubereitung

Ein köstliches Gericht mit ansprechender Farbe und Konsistenz. Wichtig ist, den Fisch nicht zu zerkochen. Wenn keine Enoki-Pilze im Angebot sind, kann man Sie auch durch in Scheiben geschnittene frische Shiitake-Pilze ersetzen.

Wok erhitzen, bis er raucht. Die Hälfte des Erdnussöls hineingeben und Red Snapper im heißen Fett in zwei Portionen goldbraun garen. Fisch herausnehmen und Wok sauber auswischen. Restliches Öl im Wok auf 180°C erhitzen. Ingwer, Knoblauch, Frühlingszwiebeln und Chili im heißen Fett braten, bis sie duften. Anschließend Spargel dazugeben und unter Rühren weich garen. Zuckerschoten zugeben und kurz mitgaren. Red Snapper wieder in den Wok geben, die Sauce hinzufügen und aufkochen. Enoki-Pilze unterheben. Alles auf einem großen Teller anrichten und servieren.

**Guten Appetit.**