Fischfilet süß-sauer

Für den Teig 2 Eier, 3 El Mehl und 3 EI Speisestärke verrühren und 15 min quellen lassen, 600 g Rotbarschfilet in große Würfel schneiden. Den Fisch trocken tupfen, einzeln in den Teig tauchen und in Öl goldbraun ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die Soße 2 große getrocknete Mur-Err-Pilze in lauwarmem Wasser einweichen. 300 g Fleischtomaten enthäuten, entkernen und würfeln.3 Lauchzwiebeln in dünne Scheiben schneiden. 2 zerdrückte Knoblauchzehen in Öl andünsten; 4-5 El Ketchup, 1/8 1 Wasser,3 El Zucker, 3 El Sojasoße, 2 El Essig, in Streifen geschnittene Pilze und Tomatenwürfel zugeben. Abschmecken mit Pfeffer und Reiswein. Zum Schluss die Lauchzwiebeln in die Soße geben, kurz aufkochen lassen und heiß zum Fisch servieren.