

## Cha Ca La Vong - Gegrillter Fisch

VORBEREITEN

15  
Min.

RUHEN

60  
Min.

ZUBEREITEN

20  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

1 kg Filet von Pangasius, Heilbutt oder Seewolf  
 1 Bund Frühlingszwiebeln  
 4 Schalotten  
 200 g Reismudeln Bun  
 500 ml Sonnenblumenöl zum Braten  
 3 Bund Dill  
 150 g geröstete Erdnüsse  
 200 ml Sauce Nấm c m m pha (Fischsauce)

### Für die Marinade

5 Esslöffel Kurkumasaft  
 4 Esslöffel Galgantsaft  
 1 Esslöffel Mam Tom (Garnelensauce)  
 2 Esslöffel fermentierter Reis  
 4 Esslöffel Fischsauce  
 frisch gemahlener Pfeffer  
 1 Vogelaugenchili

Der Name „Cha Ca“ steht für gegrillten Fisch, während „La Vong“ der Name eines sagenhaften Fischers aus der Zhou Dynastie ist. Statt Wels aus dem roten Fluss kann in unseren Breitengraden Pangasius, Heilbutt oder Seewolf verwendet werden.

- 1 -

Das Fischfilet unter fließendem kaltem Wasser waschen, trocken tupfen, in ca. 3 cm große Stücke schneiden und in eine flache Schüssel legen.

- 2 -

Aus Kurkumasaft, Galgantsaft, Mam Tom, dem fermentierten Reis, der Fischsauce und dem Pfeffer eine Marinade bereiten. Falls die Chili verwendet wird, diese waschen, kleinschneiden und hinzugeben.

- 3 -

Den Fisch gründlich in der Marinade wenden. Mindestens eine Stunde bis maximal drei Stunden marinieren.

- 4 -

Einen Holzkohlen- oder Elektrogrill vorheizen.

- 5 -

Die Fischstücke abtropfen lassen, mit Küchenkrepp abtupfen. Einen Grillwender (Grillgitter) gut einölen und den Fisch hineinlegen.

- 6 -

Dicht über kräftiger Holzkohलगlut ca. 5 Minuten grillen, bis die Außenseite leicht gebräunt, der Fisch aber noch nicht komplett durchgegart ist. Den Grillwender kurz von beiden Seiten vorsichtig auf die Arbeitsplatte schlagen, so dass die Fischstücke sich lösen. Den Wender öffnen und die Stücke auf einen Teller legen. Wenn sie dabei etwas zerfallen, macht das nichts.

- 7 -

## Cha Ca La Vong - Gegrillter Fisch

Die Reismudeln nach Packungsangabe kochen, abgießen und kalt abrausen.

- 8 -

Die Frühlingszwiebeln waschen, in ca. 6 cm lange Stücke schneiden und diese wiederum längs in feine Streifen schneiden.

- 9 -

Die Schalotten schälen, längs teilen und quer in dünne Halbringe schneiden.

- 10 -

Den Dill waschen und mit Küchenpapier trocknen, die harten Stiele entfernen. Die Erdnüsse grob hacken. Alles beiseite stellen.

- 11 -

Den Backofen auf 70° C vorheizen und eine Servierplatte darin vorwärmen.

- 12 -

In einem Wok das Sonnenblumenöl erhitzen, bis es gerade raucht.

- 13 -

Die Schalotten bei starker Hitze frittieren, bis sie leicht gebräunt sind. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Genauso mit den Frühlingszwiebeln und dem Dill verfahren.

- 14 -

Auf einem großen Schaumlöffel nun die Fischstücke legen und über dem Wok mit einer Suppenkelle mit dem heißen Öl mehrfach übergießen. Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

- 15 -

Der Fisch wird nun auf der vorgewärmten Platte angerichtet, mit den Schalotten, den Frühlingszwiebeln und dem Dill bestreut. Zum Schluss die gehackten Erdnüsse darüber streuen.  
Serviert wird der Fisch mit den Reismudeln und der Nộm chả mộm pha.