

## Schneebedeckte Walnuß-Pastete

4 Sch. Toastbrot	100 g Walnußhälften	1/8 L Pflanzenöl
30 g Rosinen	30 g kandierte Wintermelone	30 g entsteinte Datteln
30 g getrock. Aprikosen	3 Eier	1 1/2 EL Schweineschmalz
2 EL Zucker	Getrock. Früchte	Fruchtschale in Streifen

Von den Brotscheiben die Kruste abschneiden, das Brot zerbröckeln und in einer Schüssel mit Wasser einweichen. Abtropfen lassen und möglichst viel Wasser herausdrücken.

Die Walnußhälften 3 Minuten in einem Topf mit kochendem Wasser blanchieren, dann abtropfen lassen und sorgfältig die gesamte Haut entfernen. Diese Arbeit ist sehr zeitraubend, aber notwendig, weil das Gericht sonst einen bitteren Beigeschmack bekommt.

Das Öl in einem Wok erhitzen und die Walnüsse etwa 3 Minuten bei mäßiger Hitze fritieren, bis sie sich leicht verfärben. Herausnehmen und abtropfen lassen, sehr fein hacken und mit dem Brot vermischen.

Die Trockenfrüchte ebenfalls sehr fein hacken, in die Nuß-Brot-Mischung rühren und das Eigelb hinzufügen.

Den Wok erhitzen, das Schweineschmalz hineingeben und die Mischung bei mittlerer bis schwacher Temperatur etwa 5 Minuten vorsichtig braten, dann den Zucker hinzufügen und die Masse weitergaren, bis sich eine glänzende Kugel bildet, in ein hübsch geformtes Gefäß geben, fest hineindrücken und dann auf eine Servierplatte stürzen.

Das Eiweiß steifschlagen und in eine geölte, flache, feuerfeste Form füllen. Mit den Trockenfrüchten-Streifen und den Frucht-Schalen-Streifen verzieren und auf einen Rost in den Wok oder in einen Dämpfer stellen.

Zugedeckt etwa 6 Minuten dämpfen, bis der Eischnee fest geworden ist, dann auf die Walnußpastete gleiten lassen und die Süßspeise sofort servieren.

Chinesisch am 19. Januar 2019