

## Champignons und gefüllte Gemüse-Herzen

12 junge Blütenkohl-Herzen	100 g weißfleisch. Fischfilet	Maisstärke
1 TL getrock. Krabbenrogen	24 kleine Champignons	1/8 L Hühnerbrühe
Salz	1 EL Hühnerfett, zerlassen	
<b>Würzmischung:</b>		
2 TL Reiswein	1/4 TL Salz	2 TL Schweineschmalz
1 EL Frühlingszwiebel	1 TL Ingwersaft	1 Eiweiß, verquirlt

Die Kohlherzen waschen, längs halbieren und den Strunk so weit abschneiden, daß die Blätter an der Basis gerade noch zusammengehalten werden. In kochendem Wasser blanchieren, dann unter kaltem Wasser abschrecken, damit die grüne Farbe erhalten bleibt. Gut abtropfen lassen. Die Enden innen mit Maisstärke bepudern und das Gemüse beiseite stellen.

Den Fisch sehr fein zerkleinern (durchdrehen) und mit den Würzzutaten mischen. Alles zu einer glatten Masse verarbeiten und jeweils 1 Löffel in die Basis der Gemüseherzen geben.

Krabbenrogen auf die Fischmasse streuen.

Die Hüte der Champignons - ihrer natürlichen Form folgend - von der Mitte bis zu den Rändern mit einem schräg gehaltenen scharfen Messer durch Drehen in Windmühlenform einkerben. Mit Salz bestreuen und in der Mitte einer feuerfesten Platte anrichten.

Die Gemüseherzen, mit den gefüllten Enden nach außen, um die Pilze herumlegen und die Platte auf einen Rost in den Wok oder in einen Dämpfer setzen. Mit aufgelegtem Deckel etwa 15 Minuten dämpfen, bis das Gemüse weich ist.

Die Hühnerbrühe zusammen mit der auf der Platte angesammelten Flüssigkeit in den Wok gießen und, nach Hinzufügen von 1/2 Teelöffel Salz, zum Kochen bringen. Leicht köchelnd etwas einkochen lassen, dann das Hühnerfett dazugeben und die Sauce vor dem Servieren über das Gemüse gießen.

Chinesisch am 14. Januar 2019