

Aal-Streifen mit Sesam-Öl

1 kg Aale	3 EL Schweineschmalz	6 Sch. Ingwerwurzel
1 EL Sesamöl	1/2 TL weißer Pfeffer	
Würzmischung/Sauce:		
175 ml Hühnerbrühe	2 1/2 EL helle Sojasauce	1 EL Reiswein
1 1/2 TL Zucker	1/2 TL Ingwerpulver	1 TL Maisstärke

Die Aale mit einem Schlag auf den Kopf betäuben, dann in kochendes Wasser werfen, um sie zu töten, und wieder herausnehmen. Die Köpfe abschneiden, mit einem scharfen Messer das Fleisch in langen Filets vom Rückgrat lösen und diese in Streifen schneiden. Junge, kleine Aale brauchen nicht enthäutet zu werden.

Einen Wok mit einem öligen Tuch auswischen, das Schmalz hineingeben und bis zum Siedepunkt erhitzen. Die Aalstreifen bei sehr hoher Temperatur unter Rühren darin gar braten. Auf einen Teller heben. Die bereits vermischten Saucenzutaten-ausgenommen die Maisstärke - in den Wok geben und unter Rühren zum Kochen bringen. Den Aal wieder hineingeben und 2 bis 3 Minuten köcheln lassen.

Die Maisstärke mit etwas kaltem Wasser vermischen, in die Sauce gießen und rühren, bis sie eindickt. Aal und Sauce in eine Servierschüssel füllen.

In einem anderen Topf das Sesamöl sehr heiß werden lassen. In der Mitte der Aalstreifen eine kleine Mulde machen und das Öl hineingießen, dann den Pfeffer darüberstreuen. Das zischend heiße Öl verleiht dem Gericht einen herrlichen Duft. Sofort servieren.

Chinesisch am 05. Mai 2021