

## Fischküchlein 'Mandarin-Enten'

250 g Hasel	1/8 L Wasser	Salz
3 Eiweiß	1/2 TL Salz	2 EL Hühnerfett
1 Schalotte	2 Sch. Ingwerwurzel	1 1/2 TL Reiswein
1 TL Melassesirup	1/4 L Hühnerbrühe	1/8 L Milch
1/8 L Wasser		

Den Fisch fein hacken und dann mit der Seite einer Hackmesser Klinge oder in einer Kompaktküchenmaschine zu einer glatten Paste verarbeiten. Immer in einer Richtung rührend, 1/8 Liter kaltes Wasser untermischen und eine große Prise Salz hinzufügen. Das Eiweiß steif schlagen, unter die Fischmasse ziehen und die Hälfte des Hühnerfetts dazugeben.

Einen großen Topf mit Wasser erhitzen und 1/2 Teelöffel Salz hineingeben. Wenn das Wasser köchelt, mit Hilfe von zwei nassen Eßlöffeln aus der Fischmasse ovale Klößchen formen. Im Wasser etwa 5 Minuten garziehen lassen. Darauf achten, daß sie nicht auseinanderfallen. Mit einem Schaumlöffel herausheben und abtropfen lassen.

Das restliche Hühnerfett in einem Wok zerlassen. Frühlingszwiebel und Ingwer darin 40 Sekunden behutsam unter Rühren braten. Den Reiswein hinzufügen und kurz kochen, Melasse und Hühnerbrühe dazugeben und rühren, bis sich die Melasse aufgelöst hat. Die Hälfte der Fischküchlein hineingeben und sanft pochieren. Wenn die Unterseite eine schöne Farbe hat, die Klößchen vorsichtig drehen. Weitergaren, bis nur noch wenig Sauce vorhanden ist.

In einem anderen Topf die Milch mit 1/8 Liter Wasser zum Kochen bringen und die restlichen Fischklößchen hineingeben. Ohne Deckel köcheln lassen. Wenn die Flüssigkeit stark reduziert ist, mit kaltem Wasser verrührter Maisstärke binden. Die Klößchen in der Sauce drehen, bis sie ganz davon überzogen sind.

Die verschiedenfarbigen Fischklößchen mischen und auf einer Servierplatte anrichten.

Chinesisch am 06. Mai 2021