

## Fisch in einer Lotusblüte

125 g weißfleisch. Fischfilet	100 g Bambussprossen	1 Lotusblüte
1 Eiweiß, verschlagen	1 EL Maisstärke	1 TL Reiswein
3/8 L Öl		
<b>Würzmischung:</b>		
2 Sch. Ingwerwurzel	1 TL Reiswein	1/2 TL Salz
1/3 TL Sesamöl		

Das Messer in einem Winkel von 45 Grad halten und das Fischfilet in dünne Scheiben schneiden und diese wiederum in Streifen. Die Bambussprossen ebenfalls in Streifen schneiden.

Blumenblätter in einer Schale in Blütenform arrangieren.

Den Fisch in eine Schüssel geben. Eiweiß, Maisstärke und Reiswein dazugeben und leicht durchmischen.

Das Öl in einem Wok erhitzen und den Fisch bei mittlerer Hitze in mehreren Portionen fritieren, bis er gar, aber noch weiß ist.

Herausheben und gut abtropfen lassen.

Das Öl bis auf 2 Eßlöffel abgießen. Die Bambussprossen 1 Minute unter Rühren braten, dann die Würzzutaten hinzufügen und ebenfalls garen.

Vorsichtig mit dem Bambus vermischen, so daß er nicht zerfällt.

Auf der Schale in der 'Blütenmitte' anrichten und das Gericht servieren.

Chinesisch am 07. Mai 2021