

## Chrysanthemen-Feuertopf

24 Garnelen	300 g Karpfen-Filet	2 Entenmägen
200 g Hühnerbrust	250 g Spinat	6 Eier
Öl	125 g Glasnudeln	125 g Eiernudeln
<b>Brühe:</b>		
1 1/2 L Hühnerbrühe	2-3 Sch. Ingwerwurzel	2 Schalotten
2 TL Salz	1/2 TL weißer Pfeffer	weiße Chrysanthemenblüte
<b>Dip:</b>		
1/4 L helle Sojasauce	1/8 L Sesamöl	1-2 TL geröst. Sesam

Die Garnelen schälen und Därme entfernen. Die Schwanzstücke ganz lassen. Fisch, Entenmägen und Hühnerbrust in dünne Scheiben schneiden und auf kleinen Tellern anrichten.

Den Spinat unter fließendem kaltem Wasser waschen und putzen, die Stiele wegwerfen. Das Öl in einem Wok erhitzen, bis es siedet, dann die Temperatur etwas reduzieren. Die Glasnudeln einige Sekunden fritieren. Sie vergrößern ihr Volumen stark, sollten sich aber nicht verfärben. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und auf einen großen Teller geben. Die Eiernudeln einweichen und, sobald sie weich sind, abgetropft auf einen Teller geben.

Zutaten für den Dip mischen und auf sechs kleine Schalen verteilen. In sechs Reis- oder Suppenschalen je ein Ei verschlagen.

Die Zutaten für die Brühe - mit Ausnahme der Chrysanthemenblüte - in einen Feuertopf oder großen Kochtopf geben und auf einem Tischkocher in der Mitte des Tisches zum Kochen bringen. Wenn die Brühe leise brodeln, die Chrysanthemenblüte zerpflücken und die Blütenblätter hineinstreuen.

Jeder Tischgast kann nun Zutaten auswählen und sie in die heiße Brühe halten, bis sie leicht pochiert sind. Vor dem Verzehr werden sie in das geschlagene Ei und den Dip getaucht. Darauf achten, daß die verwendeten Eßstäbchen aus Holz und nicht aus Kunststoff sind.

Eiernudeln und fritierte Glasnudeln werden gegart, nachdem die anderen Zutaten verzehrt sind, und am Ende der Mahlzeit zusammen mit der gehaltvollen Brühe gegessen.

### **Tip:**

Die Auswahl der Zutaten kann noch ergänzt werden mit in sehr dünne Scheiben geschnittenem Schweinefleisch, Schinken, Schweineleber, Rindfleisch, Kalmar oder Kidaunen.

Chinesisch am 17. Juni 2021