

In Schnee getauchte 'silberne Fische'

45 g Makkaroni 1 TL Salz 2 Eiweiß
60 g Maisstärke 2 EL Mehl Öl
1 EL Fünfgewürzsalz

Die Makkaroni mit der Hälfte des Salzes in einen Topf geben.

Die Nudeln mit reichlich kochendem Wasser bedecken, gut umrühren und dann garen, bis sie weich sind. Gut abtropfen und abkühlen lassen.

Das Eiweiß steifschlagen, die Maisstärke, das restliche Salz und Mehl unterziehen und soviel Wasser hinzufügen, daß ein dicker Teig entsteht.

Das Öl in einem Wok zum Sieden bringen, dann die Temperatur etwas reduzieren. Die Makkaroni in den Teig tauchen und fritieren, bis sie knusprig sind, sich aber noch nicht goldgelb färben. Herausnehmen und gut abtropfen lassen.

Die fritierten 'Silberfische' auf einer Servierplatte anrichten, das Fünfgewürzsalz in einer kleinen Schale dazureichen.

Chinesisch am 01. Januar 2019