

Zweierlei Pilze mit Grüngemüse

2 junge Chinakohl-Herzen Pflanzenöl 250 g kleine Champignons
12 getrock. schwarze Pilze

Sauce A:

1/4 l Pilz-Einweichwasser 1 EL dunkle Sojasauce 1 TL Zucker
1 TL Maisstärke

Sauce B:

1/8 l Hühnerbrühe 1/4 TL Salz 1/2 TL Zucker
1 TL Maisstärke 1 EL Sahne 1/2 TL Sesamöl

Die Gemüseherzen längs halbieren, die Enden abschneiden und welke oder lose Blätter wegwerfen. Unter kaltem Wasser waschen, dann das Wasser gut abschütteln.

Den Kohl in einem Wok mit 1 Eßlöffel Öl 1 Minute unter Rühren braten, dann 3 Eßlöffel Wasser hinzufügen, den Deckel auflegen und das Gemüse weich dünsten. Herausnehmen, abtropfen lassen und warm stellen.

Frische Champignons putzen, unter kaltem Wasser waschen und gut abtrocknen. Schwarze Pilze abtropfen lassen, das Wasser herausdrücken und die Stiele entfernen.

Etwa 2 Eßlöffel Öl in einem Wok erhitzen und die schwarzen Pilze 1 Minute unter Rühren braten. Zutaten für Sauce A vermischen und in den Wok gießen. Etwa 3 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit stark eingekocht ist und die Pilze weich sind. Auf einer Seite einer ovalen Servierplatte anrichten, das Grüngemüse quer in die Mitte legen.

In dem ausgewaschenen Wok 2 Eßlöffel Öl erhitzen. Die Champignons rasch unter Rühren darin braten, die Zutaten für Sauce B hinzufügen und köcheln lassen, bis die Pilze weich sind.

Abschmecken, auf der anderen Seite der Servierplatte verteilen und sofort servieren.

Chinesisch am 17. Januar 2019