

Tofu-Häppchen mit Füllung

2 quadrat. St. Tofu (a 140 g)	100 g Hühnerbrust	60 g Garnelenfleisch
2 EL Seegurke	1 1/2 TL Frühlingszwiebel	1/4 TL gerieb. Ingwerwurzel
1 Eiweiß, verschlagen	1 EL Reiswein	1/2 TL Sesamöl
1/2 TL Salz	Öl	
Teig:		
125 g Mehl	1 Ei	
Sauce:		
1/4 L Hühnerbrühe	1 1/2 TL Reiswein	1/2 TL Salz
1 TL Maismehl		
Zwiebelöl:		
1 kleine rote Zwiebel	3 El Erdnußöl	

Die Tofuquadrate halbieren und die Hälften in insgesamt etwa 28 dünne Scheiben schneiden. Hühner- und Garnelenfleisch, Seegurke (sofern verwendet), gehackte Frühlingszwiebel, Ingwer, Eiweiß, Reiswein, Sesamöl und Salz zu einer ziemlich glatten Masse verarbeiten. Diese durch die Finger quetschen, bis sie homogen und klebrig ist. In 14 Portionen teilen und jede zu einer Kugel formen, dann etwa in Größe der Tofuscheiben flachdrücken.

Die Füllmasse zwischen jeweils zwei Tofustücke legen, so daß ■Sandwiches■ entstehen, und diese dünn mit Mehl überziehen.

Aus dem restlichen Mehl mit etwas Wasser einen ziemlich dicken Teig herstellen.

Genügend Öl in einem Wok erhitzen, um den Tofu vorsichtig darin zu braten, bis er auf beiden Seiten leicht gebräunt ist. Zwischendurch einmal wenden. Herausnehmen und auf einer Servierplatte anrichten.

In Schnee getauchte ■silberne Fische■ Das Öl bis auf etwa 2 Eßlöffel aus dem Wok gießen. Die Saucenzutaten vermischen und in den Wok geben. Unter Rühren köcheln lassen. Wenn die Sauce eingedickt ist, wird sie über den Tofu gezogen.

Das Erdnußöl in einem sauberen Wok oder Stieltopf zum Sieden bringen, die in Scheiben geschnittenen Frühlingszwiebeln hineingeben und leicht bräunen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, gut abtropfen lassen und als Garnierung für eine andere Speise zurückstellen. Einen Teil des Zwiebelöls über das fertige Gericht gießen und dieses sofort servieren.

Chinesisch am 01. Januar 2019