

Gefüllte Pilze

10 getrock. schwarze Pilze	1/2 TL Salz	2 EL Maisstärke
200 g Hühnerbrustfleisch	1 EL Hühnerbrühe	1 TL Reiswein
1 Eiweiß	1 1/2 TL Schweineschmalz	Salz und Pfeffer
1/2 Sch. Parmaschinken	10 Korianderblätter	1 EL Hühnerfett
Sauce:		
1/8 L Hühnerbrühe	1 TL Reiswein	1 TL Maisstärke
Salz und Pfeffer		

überschüssige Flüssigkeit herausdrücken. Die Stiele dicht an den Hüten abschneiden und diese innen mit Maismehl bestäuben.

Das Hühnerfleisch mit einem Hackmesser oder in der Kompaktküchenmaschine sehr fein zerkleinern. Brühe, Eiweiß, Schmalz, Salz und Pfeffer hinzufügen und - in einer Richtung - zu einer glatten, klebrigen Masse verrühren. Mit einem nassen Löffel in die Pilzhüte füllen und die Oberfläche glattstreichen.

Ein großes, flaches feuerfestes Gefäß leicht einölen und die Pilze, mit der Füllung nach oben, hineinsetzen. Den Schinken in sehr kleine Stücke schneiden, jeden Pilz mit einigen Stückchen bestreuen und ein Korianderblatt dazulegen.

Das Gefäß auf einen Rost in den Wok oder in einen Dämpfer setzen und die Pilze zugedeckt etwa 15 Minuten dämpfen, bis sie weich sind und die Füllung gar ist.

In einem zweiten Wok die Saucenzutaten vermischen und köcheln lassen, bis die Sauce eingedickt ist. Dann über die Pilze gießen und vor dem Servieren, sofern verwendet, das Hühnerfett dar-überträufeln.

Die Pilze abtropfen lassen und in kochendem Wasser, dem das Salz zugegeben wurde, waschen. Wieder abtropfen lassen, dann

Chinesisch am 18. Januar 2019