

Entbeinte Hühner-Flügel mit Krabben-Rogen

8 Hühnerflügel, (Mittelstücke)	2 EL felle Sojasauce	500 g Chinakohl
3 kl. getrock. schwarze Pilze	2 Knoblauchzehen	2 Sch. Ingwerwurzel
5 Sch. Bambussprossen	1 Schalotte	90 g Krabbenrogen
Öl		

Sauce:

175 ml Hühnerbrühe	1 EL helle Sojasauce	1/4 TL dunkle Sojasauce
1 TL Sesamöl	1/4 TL Salz	1/4 TL Zucker

Mit einem scharfen Messer mit langer dünner Klinge die Knochen aus den Flügeln herauslösen. In eine Schüssel legen und die Sojasauce hinzufügen. Die Flügel gründlich einreiben und 20 Minuten durchziehen lassen. Die Pilze für 25 min. einweichen.

Den Chinakohl putzen und die dicken Stengelenden entfernen. Waschen und gut abtropfen lassen. Pilze ausdrücken, Knoblauch fein hacken und Ingwer schnitzeln. Die Bambusscheiben in dekorative Formen schneiden und die Frühlingszwiebel schräg in 2,5 cm lange Stücke.

Das Öl recht heiß werden lassen, den Chinakohl in ein Drahtsieb geben und in das Öl tauchen. Sobald sich die Farbe verändert, herausnehmen, unter fließendes kaltes Wasser halten und beiseite stellen.

Das Öl wieder erhitzen und die Hühnerflügel fritieren, bis sie leicht gebräunt sind. Herausheben und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Das Öl bis auf etwa 3 Eßlöffel abgießen. Den gehackten Knoblauch kurz unter Rühren braten. Pilze, Ingwer und Bambussprossen hinzufügen und unter Rühren 1 Minute sautieren, dann die Saucenzutaten dazugeben und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen.

In jeden Hühnerflügel einen Stengel Chinakohl schieben. Die Flügel in die Sauce legen und leise köcheln lassen, bis Fleisch und Gemüse weich sind.

Den Krabbenrogen auf einen Teller geben und diesen auf einen Topf oder Wok mit leise köchelndem Wasser setzen. Den Rogen dämpfen, bis er leuchtendrot und fest ist.

Hühnerflügel und Gemüse auf einer Platte anrichten und den Rogen darauf verteilen. Das Gericht sofort servieren.

Chinesisch am 15. Juni 2021