

Samthuhn mit Haifischflossen

60 g getrock. Haifischflossen	1 1/4 l Kraftbrühe	300 g Hühnerbrust
3 EL Eiswasser	4 Eiweiß, kräftig geschlagen	1 Vi EL Maisstärke
3/4 TL Salz	2 TL Reiswein	1/4 L Hühnerbrühe
1/8 L Milch	2 Schalotten	3 Sch. Ingwerwurzel

Haifischflossen:

Die Flossen in dünne Streifen schneiden und 1 Stunde in kaltem Wasser einweichen, dann das Wasser zum Kochen bringen. Die Haifischflossen 10 Minuten köcheln und anschließend abtropfen lassen. Noch einmal etwa 30 Minuten in kaltem Wasser einweichen, das Wasser zum Kochen bringen und köcheln lassen - und diesen Arbeitsgang ein drittes Mal wiederholen.

Nun die Haifischflossen gut abtropfen lassen und mit der Kraftbrühe bedecken. Etwa 1 Stunde köcheln lassen, bis sie weich sind.

Das Hühnerfleisch durchdrehen und mit dem Eiswasser vermischen.

Eischnee und Maisstärke hinzufügen und die Masse mit Salz und Wein abschmecken.

Einen kleinen Teil der Haifischflossen zum Garnieren beiseite stellen, den Rest in die Hühnermasse rühren. Aus der Mischung 'Lotusblütenblätter' formen und auf einen Bambusrost legen. Den Rost in einen Wok setzen, dann Hühnerbrühe und Milch hineingießen. Ganze Frühlingszwiebeln und Ingwerscheiben dazugeben. Den Deckel auflegen und alles bei sehr schwacher Hitze köcheln lassen, bis fast die gesamte Flüssigkeit aufgenommen oder verdampft ist. Die 'Blätter' herausheben, auf einer Platte anrichten und vor dem Servieren mit den beiseite gestellten Haifischflossen garnieren.

Chinesisch am 16. Juni 2021