

Weißer Enten

250 g Hühnerbrust, gedämpft	200 g Fischfilet	5 Eiweiß
2 EL Hühnerfett	rote Paprikaschote	frischer Koriander
Würzmischung:		
1/8 L Milch	2 TL Reiswein	1 TL Ingwersaft
1 1/2 EL Maisstärke		
Sauce:		
175 ml Hühnerbrühe	1/2 TL Salz	1 TL Reiswein
1 TL Ingwersaft	1 1/2 TL Maisstärke	

Die Hühnerbrust in dünne Scheiben schneiden und diese gleichmäßig auf dem Boden eines flachen Schmortopfes verteilen. Mit etwas Mehl bestäuben. Die Paprikaschote in Streifen schneiden. Den Fisch durchdrehen und mit den vermengten Würzzutaten sowie dem zerlassenen Hühnerfett vermischen. Das Eiweiß schaumig, aber nicht steif schlagen und unter die Fisch-Hühnerfett-Masse ziehen.

Die Fleischscheiben mit der Masse bestreichen und mit Paprikastreifen und frischem Koriander garnieren.

Auf einen Rost in den Wok oder in einen Dämpfer setzen und zugedeckt etwa 18 Minuten dämpfen, bis die Masse fest wird. Die Saucenzutaten vermischen und in einem zweiten Wok unter Rühren kochen, bis die Sauce dick und klar ist. Über das Gericht ziehen und dieses sofort servieren.

Chinesisch am 16. Juni 2021