

Gedämpftes Huhn mit Klebreis und Leckerbissen

1 Huhn (1,25 kg)	1 Möhre	1 kleine Salatgurke
2 Eier	1 Tomate	
Füllung:		
125 g Klebreis	2 EL Grünkern	20 Lotosnüsse
30 g Gingkonüsse	1 EL getrock. Garnelen	4 getrock. schwarze Pilze
75 g Schinken	1 EL frische Erbsen	1 1/2 TL Salz
Soße:		
1/8 l Hühnerbrühe	1 EL Maisstärke	1/2 TL Salz
Sesamöl	Pfeffer	

Das Huhn säubern und entbeinen, ohne dabei die Haut zu beschädigen. Mit einem scharfen Messer mit langer schmaler Klinge um das Gerippe herumschneiden, bis es sich vollständig herauslösen läßt. Flügel- und Schenkelknochen vom Rumpf abtrennen, Haut und Fleisch dabei nicht verschieben.

Den Reis für die Füllung 1 Stunde in Wasser quellen lassen, dann auf einem Rost in den Wok oder einen Dämpfer stellen und den Deckel auflegen. Den Reis etwa 25 Minuten dämpfen, bis er fast gar ist.

Frische Lotosnüsse waschen, getrocknete zusammen mit Grünkern und Gingkonüssen 2 bis 3 Stunden quellen lassen, damit sie weich werden.

Gingkonüsse schälen und etwa 25 Minuten in heißem Wasser einweichen.

Mit einem Zahnstocher die bitteren Kerne herausdrücken und wegwerfen.

Die getrockneten Garnelen quellen lassen, bis sie weich sind, dann grob hacken. Das Wasser aus den eingeweichten Pilzen herausdrücken und die Stiele entfernen. Die Pilzhüte und den Schinken in Würfel schneiden.

Diese Zutaten mit Erbsen, gedämpftem Reis und Grünkern vermengen. Die Mischung in das Huhn füllen und dieses in seine ursprüngliche Form drücken. Die Öffnung zunähen, dann das Huhn mit der Brust nach unten in ein feuerfestes Gefäß legen. Dieses auf einen Rost in den Wok oder in einen Dämpfer stellen. Mit aufgelegtem Deckel bei schwacher Hitze 50 bis 60 Minuten dämpfen bis das Fleisch vollkommen weich ist.

Garnierung:

Aus Möhre und Salatgurke dekorative Formen schneiden. Eiweiß vom Eigelb trennen und schlagen. In zwei Gefäße gießen und dämpfen. Ist die Masse fest, schneidet man sie in Scheiben und diese wiederum in Rauten. Die Tomate in kochendem Wasser blanchieren, herausnehmen und häuten. In Achtel schneiden und Fruchtfleisch und Samen entfernen, so daß 'Blütenblätter' entstehen. Die Garnierung beiseite stellen.

Wenn das Huhn gar ist, wird es herausgenommen und, mit der Brust nach oben, auf eine Servierplatte gelegt.

Aus dem Gargefäß 1/8 Liter Flüssigkeit in den Wok gießen und die Soßen-Zutaten hinzufügen, zum Kochen bringen und unter Rühren köcheln lassen bis die Soße eindickt. Mit Gewürzen abschmecken.

Die Garnierungen hineingeben, einige Augenblicke köcheln lassen, die Soße über das Huhn gießen und das Gericht servieren.

Chinesisch am 18. Juni 2021