

## Kalmar mit Jasmin-Tee

500 g frischer Kalmar	2 TL Jasmin teeblätter	2 TL Reiswein
2/3 TL Salz	2 1/2 TL Maisstärke	1 EL Pflanzenöl
3 Knoblauchzehen	4 Sch. Ingwerwurzel	1 Schalotte
Jasminblüten		

Kopf, Fangarme und Magen des Kalmars entfernen und das transparente Fischbein herauslösen. Den Kalmar längs aufschneiden, Flossen und Haut entfernen. Unter kaltem Wasser gut waschen und abtropfen lassen.

Mit der Außenseite nach unten auf ein Brett legen und innen der Länge nach leicht einritzen und umdrehen. Anschließend mit einem Messer im Winkel von 45 Grad diagonal in kleinen Abständen nochmals Einschnitte machen und dann, in entgegengesetzter Richtung verlaufend, dasselbe noch einmal, so daß die entstehende Struktur an die Schuppen eines Tannenzapfens erinnert.

Den Kalmar für etwa 20 Sekunden in eine Schüssel mit kochendem Wasser legen, anschließend abtropfen lassen. Das Fleisch sollte sich jetzt biegen, so daß die 'Schuppen' gut zur Geltung kommen.

Die Teeblätter in einen Topf oder Krug geben und mit 1/2 Liter kochendem Wasser überbrühen. 2 bis 3 Minuten ziehen lassen, dann das Wasser abgießen. Noch einmal mit 1/2 Liter kochendem Wasser überbrühen und zugedeckt 2 Minuten ziehen lassen.

Den Tee in den Wokgießen, Reiswein und Salz hinzufügen, zum Kochen bringen, den Kalmar hineingeben und 1 Minute garziehen lassen. Die Maisstärke mit etwas kaltem Wasser vermischen, in die Sauce rühren und sie kurz köcheln.

In einem zweiten Wok das Pflanzenöl erhitzen und Knoblauch, Ingwer und Frühlingszwiebel hineingeben. 1 Minute unter Rühren braten, bis der Knoblauch leicht gebräunt ist, dann die Teesauce mit dem Kalmar dazugießen und kurz pochieren. Ingwer und Frühlingszwiebel herausnehmen und das Gericht auf eine Servierplatte schöpfen.

Die Jasminblüten darüberstreuen und sofort servieren.

Chinesisch am 06. Mai 2021