

## Jade-Garnelen

250 g geschälte Garnelen	2 Eiweiß, geschlagen	1 EL Maisstärke
Salz	3 EL Öl	60 g Tiefkühl-Erbsen
1 Schalotte	1 eingel. rote Chilischote	
<b>Sauce:</b>		
1/4 L Hühnerbrühe	1 TL Reiswein	1/4 TL Salz
weißer Pfeffer	1 EL Maisstärke	

Die Garnelen schälen und den Darm entfernen. Mit etwas Maisstärke und Salz abreiben. Unter fließendem kaltem Wasser waschen, auf Küchentrepp abtrocknen lassen und zusammen mit Eiweiß, Sojamehl oder Maisstärke und Salz in eine Schüssel geben. Gut vermischen und 20 Minuten durchziehen lassen.

Das Öl in einem Wok erhitzen und die Garnelen bei hoher Temperatur unter Rühren braten, bis sie gar sind, dann herausnehmen. Erbsen, Frühlingszwiebel und Chilischote in den Wok geben und 1 Minute unter Rühren braten. Die Saucenzutaten hinzufügen, ausgenommen Maisstärke und etwas Brühe, und zugedeckt köcheln lassen. Wenn die Erbsen weich sind, die Garnelen wieder in den Wok geben.

Maisstärke und aufbewahrte Brühe vermischen, in die Sauce gießen und diese unter Rühren köcheln, bis sie dick und klar ist. Das Gericht sofort servieren.

Chinesisch am 12. Mai 2021