

Knusprige Krabben-Scheren

12 Krabbenscheren	300 g Garnelenfleisch	75 g fettes Schweinefleisch
1 TL Salz	weißer Pfeffer	Zucker
Maisstärke	Öl	helle Sojasauce
Ausbackteig:		
125 g Mehl	1 TL Backpulver	45 g Maisstärke
2 großes Eiweiß		

Den Hauptteil der Scherenpanzer entfernen, so daß nur noch die Spitze am Fleisch hängt. Garnelenfleisch auf ein Brett legen und mit der Seite einer Hackmesserklinge oder in der Kompaktküchenmaschine zu einer Paste verarbeiten. Das Schweinefleisch fein zerkleinern (durchdrehen), damit eine glatte, klebrige Masse entsteht. Diese mit Garnelenpaste, Salz, Pfeffer und Zucker mischen.

Die Masse in 12 Portionen teilen. Das Scherenfleisch dünn mit Maisstärke bestäuben und um jede eine Portion Garnelen-Schweinefleisch-Mischung geben und zu einer Kugel formen. Leicht mit Maisstärke überziehen und beiseite stellen.

Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben, dann die Maisstärke hinzufügen. Das Eiweiß leicht schlagen und unterziehen. Etwas kaltes Wasser hinzufügen, damit ein Teig entsteht.

Das Öl in einem großen Wok erhitzen. Die Krabbenscheren an den Spitzen festhalten und in den Teig tauchen. Die Spitzen werden nicht überzogen. Bei mittlerer bis hoher Temperatur etwa 5 Minuten fritieren, bis sie goldgelb und knusprig sind, dabei mehrere Male drehen.

Herausnehmen, gut abtropfen lassen und auf einer mit einer Serviette ausgelegten Servierplatte arrangieren. Mit Sojasauce servieren.

Chinesisch am 12. Mai 2021