

Yunluo-Garnelen

| | | |
|------------------------|--------------------|-----------------------|
| 375 g frische Garnelen | 4 Eiweiß | 1 1/4EL Mehl |
| 2 EL Maisstärke | Öl | 50 g dünne Reismudeln |
| Petersilie | ingelegter Rettich | |
| Würzmischung: | | |
| 2 TL Reiswein | 1/2 TL Salz | weißer Pfeffer |

Die Garnelen schälen und den Darm entfernen, unter fließendem kalten Wasser waschen und gut abtropfen lassen. Auf Küchenkrepp abtrocknen, in einer Schüssel mit den Würzzutaten vermengen und für 10 Minuten zurückstellen.

Das Eiweiß schaumig schlagen, dann Mehl und Maisstärke untermischen.

Nicht zu lange rühren, denn der Teig sollte leicht klumpig sein.

Das Öl in einem Wok zum Sieden bringen, die Temperatur etwas reduzieren und die Reismudeln hineingeben. Sie blähen sich sofort auf und werden weiß. Umdrehen und nochmals kurz fritieren - die Nudeln dürfen aber dabei keine Farbe annehmen. Herausnehmen und gut abtropfen lassen, dann auf eine Servierplatte legen und etwas auseinanderziehen.

Die Garnelen in den Teig tauchen und in einem Wok etwa 1-2 Minuten goldgelb fritieren. Aus dem Öl heben und 5 Minuten zurückstellen, dann das Öl noch einmal sehr stark erhitzen und die Garnelen ein zweites Mal kurz fritieren, damit der Teig wirklich knusprig wird. Abtropfen lassen und auf den Nudeln anrichten. Mit frischem Koriander oder Petersilie und Rettich garnieren.

Chinesisch am 13. Mai 2021