

Garnelen mit Phönixschwänzen

8 große Garnelen Vi TL Salz 2 Eiweiß
60 g Maisstärke Öl

Sauce:

4 Tomaten 1 TL Zucker 1 TL Sesamöl
1/2 TL Salz

Die Garnelen schälen und den Darm entfernen, nicht aber das fächerförmige Schwanzende. In kaltem Wasser waschen und gut abtrocknen. Mit der Schnittseite nach unten auf ein Brett legen und mit der Seite einer Hackmesser Klinge flachklopfen. Anschließend mit Salz bestreuen.

Das Eiweiß steif schlagen und die Maisstärke unterziehen, so daß ein Teig entsteht. Falls notwendig, einige Tropfen Wasser dazugeben.

Das Fritieröl in einem Wok bis zum Siedepunkt erhitzen, dann die Temperatur etwas reduzieren. Die Garnelen dick mit Teig überziehen und in zwei Portionen jeweils etwa 2-3 Minuten fritieren. Herausnehmen und abtropfen lassen.

Die Tomaten 8 Sekunden in kochendem Wasser blanchieren. Häuten und die weiche Mitte mit den Samen entfernen. Das Fleisch fein würfeln und in einem zweiten Wok zusammen mit Zucker, Sesamöl und Salz unter Rühren braten, bis es weich ist.

Das Fritieröl wieder erhitzen und alle Garnelen noch einmal kurz fritieren, damit der Teig knusprig wird. Abtropfen lassen und kreisförmig auf einer Servierplatte anrichten. Die Tomatensauce in die Mitte geben.

Chinesisch am 13. Mai 2021