

## Frittierte schneeweiße Garnelen

250 g geschälte Garnelen	2 EL Maisstärke	1/2 TL Salz
1/2 L Milch	6 Eiweiß	1 Scheibe magerer Schinken
2 EL Schweineschmalz	Gemüseblumen	Gurkenfächer
<b>Würzmischung:</b>		
1/2 TL Sesamöl	1 TL Salz	weißer Pfeffer

Die Garnelen schälen und den Darm entfernen. Mit der Hälfte der mit Salz vermischten Maisstärke abreiben, dann unter fließendem Frittierte schneeweiße Garnelen kaltem Wasser waschen. Dadurch werden die Garnelen weiß und verlieren jeden fischigen Geschmack.

Die Milch in eine Rührschüssel gießen, das leicht geschlagene Eiweiß und den Schinken hinzufügen. Die Gewürzzutaten dazugeben und alles gut vermischen.

In einem Wok das Schmalz bei mäßiger Hitze zerlassen und die Garnelen behutsam darin braten. Sobald sie sich zu färben beginnen, mit einem Schaumlöffel vorsichtig herausheben und beiseite stellen.

Die Milch-Eiweiß-Masse in den Wok gießen und sanft unter Rühren garen.

Wenn sie fest zu werden beginnt, die Garnelen dazugeben und weitergaren. Dabei sehr vorsichtig rühren, bis die Eimasse ganz fest ist und die Garnelen weich sind.

Auf einer Servierplatte anrichten und mit leuchtend gefärbten Gemüseblumen und Gurkenfächern garnieren.

Chinesisch am 13. Mai 2021