

Strohpilze mit Garnelen-Füllung und Rogen-Häubchen

15 Strohpilze	100 g Garnelenfleisch	100 g weißes Fischfilet
1/2 Eiweiß	2 TL Reiswein	1/2 TL Salz
Pfeffer	1 EL Krebsfleisch	
Sauce:		
125 g Krabbenrogen	Pflanzenöl	1/8 L Fischfond
2 TL Maisstärke	Salz, weißer Pfeffer	Sesamöl

Frische Pilze nach dem Entfernen der Stiele waschen. Garnelenfleisch und Fischfilet auf einem Brett mit der Seite einer Hackmesser Klinge zu einer dicken Paste verarbeiten, dann Eiweiß, Wein, Salz und Pfeffer hinzufügen und alles gut mit den Fingern vermischen.

Mit einem nassen Löffel die Füllung in die Pilze geben und die Oberfläche glätten. Die gefüllten Pilze auf einen feuerfesten Teller setzen und diesen auf einen Rost in den Wok oder in einen Dämpfer über leise kochendes Wasser stellen. Den Topfdeckel auflegen, Pilze aus der Dose etwa 7 Minuten, frische 8 bis 10 Minuten dämpfen. (Dosenpilze können kleiner sein als frische. In diesem Fall schneidet man sie von oben nach unten tief ein, klappt sie auseinander und gibt die Füllung in den Schlitz.) Krabbenrogen in einem Wok mit sehr wenig Pflanzenöl 20 bis 30 Sekunden sautieren, dann die restlichen Saucenzutaten hinzufügen und alles gut vermischen. Unter Rühren köcheln lassen, bis die Sauce dick und der Rogen leuchtendgefärbt und fest ist. Die Krabbenscheren in kochendem, leicht gesalzenem Wasser etwa 5 Minuten garen. Herausnehmen, aufknacken und das Fleisch herauslösen. Die Pilze auf eine Servierplatte legen und das Krabbenfleisch um sie herum anrichten, dann die Sauce darüberggeben.

Chinesisch am 13. Mai 2021