

Gebrühte Garnelen-Stücke

500 g ungeschälte Garnelen	Vi TL Salz	2 EL Maisstärke
1 Eiweiß, geschlagen	1 1/2 EL Schweineschmalz	2 Schalotten
2 Sch. Ingwerwurzel (Streifen)	2 TL Reiswein	2 EL Hühnerbrühe

Garnelen schälen und den Darm entfernen. Jede Garnele längs halbieren und in mehrere Stücke schneiden. Gründlich unter kaltem Wasser waschen und mit etwas Maisstärke und Salz abreiben, damit sie weiß werden und der Fischgeruch verschwindet. Abtropfen lassen, mit Salz, Maisstärke und Eiweiß in eine Schüssel geben und gut vermischen. Einen Wok erhitzen und das Schmalz zerlassen. Die gehackten Schalotten und den Ingwer unter Rühren braten, bis sie weich sind. Reiswein und Brühe hinzufügen und zum Kochen bringen, dann den Wok von der Kochstelle nehmen.

Die Garnelen in einem Topf mit kochendem Wasser etwa 40 Sekunden garen. Sobald sie sich färben, herausnehmen, gut abtropfen lassen und unter Frühlingszwiebeln und Ingwer rühren. Das Gericht auf eine Servierplatte schöpfen und sofort servieren.

Chinesisch am 14. Mai 2021