

Garnelen auf zweierlei Art

1,5 kg ungeschälte Garnelen	1 L Öl	90 g Maisstärke
2 Schalotten, gehackt	2 Sch. Ingwerwurzel (Streifen)	100 g dünne Reismudeln

Würzmischung:

1 EL Reiswein weißer Pfeffer	1 TL Ingwersaft	1/2 TL Salz
---------------------------------	-----------------	-------------

Sauce:

2 TL Reiswein	2 TL helle Sojasauce	2 TL weißer Reisweinessig
2 EL Tomatensauce	1 EL Zucker	Salz
2 EL Hühnerbrühe	2 TL Maisstärke	

Die Garnelen schälen und den Darm entfernen. Zwei Drittel der Garnelen zusammen mit den bereits vermischten Würzzutaten in eine Schüssel geben. Das Öl in einem Wok erhitzen. Die gewürzten Garnelen in Maisstärke wenden und fritieren, bis sie rosa und fast gar sind.

Herausnehmen, gut abtropfen lassen und warm stellen.

Die Nudeln in sechs Portionen teilen und einzeln garen. Jede Portion in ein kleines Fonduesieb oder einen Fritierlöffel legen, ein zweites Sieb oder einen Löffel daraufsetzen, dann im Öl knusprig und goldgelb fritieren. Die 'Nester' herausnehmen und beiseite stellen.

Das Öl bis auf etwa 1 1/2 Eßlöffel aus dem Wok gießen.

Frühlingszwiebeln und Ingwer im Wok unter Rühren braten. Herausnehmen und mit den gebratenen Garnelen vermischen.

Die restlichen Garnelen in den Wok geben und unter Rühren braten. Wenn sie sich färben, die bereits vermischten Saucenzutaten hinzufügen und köcheln lassen, bis die Sauce dick und klar wird.

Die gebratenen Garnelen in der Mitte einer großen Servierplatte anrichten und die ■Nester■ um sie herumsetzen. In jedes Nest eine Portion Garnelen mit Sauce füllen und das Gericht sofort servieren.

Chinesisch am 14. Mai 2021