

## Garnelen mit Pak soi

500 g ungeschälte Garnelen	1 Eiweiß, verschlagen	2 EL Maisstärke
1/2 TL Natron	1/4 TL Salz	weißer Pfeffer
2 Schalotten	8-10 Pak-soi-Köpfe	2 EL Schweineschmalz
2 dünne Sch. Ingwerwurzel		
<b>Sauce:</b>		
1/8 L Hühnerbrühe	1 TL Reiswein	1/4 TL Zucker
Salz und Pfeffer	1/2 TL Sesamöl	1/2 TL Maisstärke

Die Garnelen schälen und den Darm entfernen. In kaltem Wasser gründlich waschen und gut abtropfen lassen. Mit Eiweiß, Maisstärke, Natron, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben, gut vermischen und 20 Minuten durchziehen lassen.

Die Frühlingszwiebeln in dünne Streifen schneiden und beiseite stellen. Das Gemüse putzen und waschen. Die Hälfte des Schmalzes in einem Wok erhitzen und das abgetropfte Gemüse darin bei mittlerer Hitze 2 Minuten unter vorsichtigem Rühren braten. 2 Eßlöffel kaltes Wasser dazugeben, den Deckel auflegen und das Gemüse garen, bis es weich ist und die Flüssigkeit aufgenommen hat. Herausheben und zurückstellen.

Das restliche Schmalz im Wok zerlassen und die Garnelen bei starker Hitze unter kräftigem Rühren braten. Wenn sie sich weiß färben, an den Rand schieben. Frühlingszwiebeln und Ingwer hineingeben und einige Augenblicke braten, dann die bereits vermischten Saucenzutaten hinzufügen und kochen, bis die Sauce eindickt. Das Gemüse dazugeben, erhitzen und das Gericht auf einer Platte anrichten.

Chinesisch am 14. Mai 2021