

Garnelen in zwei Farben

8 große ungeschälte Garnelen	1 1/2 EL Reiswein	1 TL gerieb. Ingwerwurzel
1 TL Zucker	1/2 TL Salz	Öl
2 1/2 EL Öl	Maisstärke	1 TL schwarzer Sesam

Füllung:

30 g Schweinefett	2 Wasserkastanien	1 kleines Eiweiß
Salz und Pfeffer		

Die Schwänze der Garnelen abdrehen und schälen, das fächerförmige Schwanzstück aber nicht entfernen. Das Fleisch auf der Oberseite tief einschneiden und mit der Seite einer Hackmesser- klinge flachklopfen.

Die Därme entfernen. 1/2 Eßlöffel Reiswein darüber-träufeln, mit Salz und Pfeffer bestreuen und beiseite stellen.

Die Spitze der Garnelenköpfe direkt über den Augen abtrennen. Den Panzer auf der Obersei- te aufschneiden und den Darm entfernen. Mit geriebenem Ingwer, Zucker, Salz und 1 Eßlöffel Reiswein in eine Schüssel geben und 20 Minuten durchziehen lassen.

Die Zutaten für die Füllung pürieren bzw. leicht schlagen, vermischen und mit den Fingern zu einer glatten, klebrigen Masse verarbeiten.

Etwas Füllung auf die Schnittfläche jedes Garnelenschwanzes setzen und mit einem nassen Löffel glätten. Ein wenig schwarzen Sesam darüberstreuen und leicht andrücken, dann die Schwänze dünn mit Maisstärke überziehen.

Das Fritieröl in einem Wok heiß werden lassen, und wenn es beinahe siedet, einen zweiten Wok mit etwa 2 1/2 Eßlöffeln Öl erhitzen.

Die Garnelenschwänze vorsichtig in das Fritieröl gleiten lassen, während die Köpfe im anderen Wok unter Rühren gebraten werden. Die Schwänze mindestens einmal drehen, damit sie gleich- mäßig garen. Sind die Kopfteile hellrot und durch, werden sie auf einer Seite der Servierplatte angeordnet. Die fritierten Schwänze abtropfen lassen und auf die andere Seite der Platte legen, dann sofort servieren.

Chinesisch am 14. Juni 202