

## Laternen-Garnelen

12 große ungeschälte Garnelen (1 kg)	2 1/2 EL Pflanzenöl	1/2 TL Sesamöl
2 Eier	1 Str. getrock. Rindfleisch	1 Str. getrock. Möhre
1 Salatgurke		

### **Würzmischung/Sauce:**

1 1/2 EL Reiswein	2 EL Schalotten	1 TL gerieb. Ingwerwurzel
1/8 L Hühnerbrühe	1/2 TL Salz	1 1/2 TL Zucker
weißer Pfeffer		

Die Spitzen der Garnelenköpfe entfernen, dann die Schalen in der Rückenmitte längs aufschneiden und den Darm herausziehen. Die Garnelen unter fließendem kaltem Wasser waschen und gut abtrocknen. Das Schmalz in einem Wok erhitzen und die Garnelen etwa 3 Minuten unter Rühren braten, bis sie hellrot und beinahe gar sind.

Den Wein hinzufügen und einige Sekunden kochen, bevor die übrigen, schon vermischten Würz- und Saucenzutaten dazugegeben werden. Alles köcheln lassen, bis die Garnelen tiefrot überzogen sind. Auf einer Servierplatte so anordnen, daß die Köpfe auf einen Punkt ausgerichtet sind.

Den Wok auswaschen und leicht ölen. Die Eier verschlagen, die Hälfte der Masse in den Wok gießen und ihn drehen, damit ein dünnes, möglichst großes Omelett entsteht. Wenn die Unterseite fest ist, umdrehen und die Oberseite backen.

Ein zweites Omelett herstellen und beide abkühlen lassen. Für die Laternenquaste die Omeletts aufrollen und in dünne Streifen schneiden.

Aus dem getrockneten Rindfleisch ■Kiefernzweige■ legen, in denen die Laterne ■hängt■. Die Gurke in sehr dünne Streifen schneiden, die an Nadeln erinnern. Der Griff der Laterne wird aus Tofu-Streifen gebildet, oder man formt aus Möhren eine Kette. Die Garnierungen sollten im voraus hergestellt werden, damit das Gericht heiß aufgetragen werden kann.

Die Garnelen mit Sesamöl beträufeln und sofort servieren.

Chinesisch am 14. Juni 2021