

Schweine-Filet mit rotem, fermentiertem Reis

300 g Schweinefilet	1 mittelgroße Salatgurke	2 Eiweiß, leicht verschlagen
3 EL Maisstärke	3 EL roter, fermentierter Reis	250 g Schweineschmalz

Würzmischung/Sauce:

175 ml Hühnerbrühe	2 EL Reiswein	1 1/2 TL Zucker
1/4 TL Salz	2 TL Maisstärke	

Filet und geschälte Salatgurke in kleine Würfel schneiden. Beim Fleisch alle Sehnen entfernen, bei der Gurke die Samen.

Die Fleischwürfel mit dem Eiweiß mischen, dann in einen Folienbeutel geben und die Maisstärke hinzufügen. Den Beutel kräftig schütteln, bis das Fleisch gut mit Stärke überzogen ist. Dann auf einem Teller gründlich mit dem roten fermentierten Reis vermischen.

In einem Wok das Schmalz erhitzen und die Fleischwürfel bei hoher Temperatur unter Rühren braten, bis sie hellrot sind, dabei zusammenklebende Stücke trennen. Die gewürfelte Gurke hinzufügen und kurz unter Rühren braten, dann Fleisch und Gurke herausnehmen und abtropfen lassen.

Beides wieder in den Wok geben, die zuvor gemischten Würz- und Saucenzutaten hinzufügen und bei starker Hitze etwa 45 Sekunden rühren. Dann das Gericht servieren.

Chinesisch am 03. Februar 2020