

Ausgehölte Wassermelone mit Lotosnüssen

1 Wassermelone (4 kg)	Hühnerbrühe	30 g getrock. Lotosnüsse
100 g Entenbrustfleisch	2 getrock. schwarze Pilze	100 g magerer Schinken
100 g mageres Schweinefleisch	1 getrock. Kammuschel	1 EL Reiswein
2 Sc. Ingwerwurzel	1 Eiweiß, steif geschlagen	1 EL Maisstärke
50 g Krebsfleisch		

Die Pilze und die Kammuscheln je 25 min einweichen, die Lotosnüsse eine Stunde.

Die Melone mit einem feuchten Tuch abwischen. Das schönere Ende der Melone als Deckel oder Untersatz abschneiden, dann Kerne und fasriges Fruchtfleisch aus der Mitte der Melone entfernen. Ein dekoratives Muster in die Schale ritzen und den Rand mit einem scharfen Messer zickzackförmig einschneiden.

Die Melone mit kochender Hühnerbrühe füllen und eine große Prise Salz hineingeben. Aufrecht in ein feuerfestes Gefäß setzen und dieses auf einen Rost in den Wok oder in einen Dämpfer. Den Deckel auflegen und die Melone über sprudelnd kochendem Wasser etwa 20 Minuten dämpfen. Die Lotosnüsse schälen, die bitteren Kerne mit einem Zahnstocher herausdrücken. Entenfleisch, Champignonhüte, Schinken und Schweinefleisch fein würfeln, die Kammuschel in dünne Streifen schneiden. Zusammen mit Lotosnüssen und Wein in einen Topf geben. Die Brühe aus der Melone über die Zutaten schöpfen und zum Kochen bringen.

Die Zutaten garen, bis die Lotosnüsse weich sind, dann in die Melone füllen.

Ingwer, Eiweiß und die mit etwas kaltem Wasser angerührte Maisstärke hinzufügen und die Melone wieder in den Dämpfer setzen. 30 bis 35 Minuten dämpfen, dann den Ingwer herausnehmen und kurz vor dem Servieren das Krebsfleisch untermischen.

Chinesisch am 10. Januar 2019