

In Hühnerfett gebratene Wachtel-Würfel

4 Wachteln (je 200 g)	1 EL helle Sojasauce	1 Eiweiß, kräftig geschlagen
3 EL Maisstärke	60 g Bambussprossen (Dose)	3 getrock. Pilze
Erdnußöl	3 EL Hühnerfett	
Würzmischung/Sauce:		
1 Knoblauchzehe, feingehackt	2 Sch. Ingwerwurzel, feingehackt	2 Schalotten, feingehackt
2 TL Reiswein	1 TL Zucker	1/2 TL Salz
weißer Pfeffer	2 TL Austernsauce	

Köpfe, Häuse, Flügel und Schenkel von den Wachteln abtrennen. Jeweils zwei Flügel und Schenkel sowie einen Kopf mit Hals für die spätere Präsentation des Gerichts aufheben und in eine Schüssel legen. Die Sojasauce dazugeben und bis zum Gebrauch marinieren.

Die Pilze für 25 min. einweichen.

Das Fleisch vom Gerippe lösen und in Würfelchen schneiden. Mit dem Eischnee und 2 Eßlöffeln Maisstärke mischen.

Frische Bambussprossen in einen Topf mit kochendem Wasser geben, 2 Minuten köcheln lassen, dann gut abtropfen. Die abgetropften Pilze putzen und anschließend - zusammen mit den Bambussprossen - in kleine Würfel schneiden.

Die inzwischen marinierten Teile - Wachtelkopf, Hals, Flügel und Schenkel - dick mit Maisstärke überziehen. Das Erdnußöl in einem Wok erhitzen und die Teile fritieren, bis sie goldbraun und knusprig sind.

Auf einer Platte anrichten.

Das Öl abgießen und das Hühnerfett im Wok erhitzen. Gewürfelte Pilze und Bambussprossen hinzufügen und unter Rühren IV2 Minuten garen. Zur Seite schieben und die Fleischwürfel in den Wok geben. Etwa 2 Minuten unter Rühren braten, und wenn sie gerade gar sind, gehackte Knoblauchzehen, Ingwerwurzel und Frühlingszwiebeln hinzufügen. Mit Pilz- und Bambuswürfeln mischen, die restlichen Zutaten für Würze und Sauce dazugeben und den Wok bei hoher Temperatur schwenken, bis alles gut vermenget ist. Auf die Platte zu Kopf, Flügeln und Schenkeln geben und das Gericht auftragen. Traditionell werden Wachtelfleischwürfel, ähnlich einem Sandwich, zwischen frischen Salatblättern serviert.

Chinesisch am 16. Juni 2021