

Gedämpftes Huhn mit Eischnee

125 g Hühnerbrust, ohne Haut	250 g Garnelen	90 g Schweinefett
2 TL Reiswein	1 TL Salz	1 EL Maisstärke
4 Eiweiß, kräftig geschlagen	junger Spinat	1 Sch. geräuch. Schinken
1 EL Hühnerfett, zerlassen		

Die Hühnerbrust in sehr dünne Scheiben schneiden und auf dem Boden einer eingölten feuerfesten Form von 20 x 20 cm Größe verteilen.

Garnelen und Schweinefett durchdrehen und mit Wein, Salz und Maisstärke vermischen. Diese Masse auf dem Hühnerfleisch verteilen.

Die Form auf einen Rost in den Wok oder in einen Dämpfer setzen und alles zugedeckt bei hoher Temperatur in etwa 20 Minuten gar dämpfen.

Solange die Form noch heiß ist, den Eischnee hineingeben, den Deckel wieder auflegen und das Gericht vorsichtig dämpfen, bis das Eiweiß fest geworden ist. Die Form aus dem Dämpfer nehmen und abkühlen lassen.

Den Inhalt in Rauten schneiden und jede mit zwei Erbsenblättern und einem winzigen in Blütenform geschnittenen Stück Schinken verzieren.

Die Rauten auf eine feuerfeste Platte legen und noch einmal etwa 5 Minuten in den Dämpfer setzen, bis sie heiß sind. Kurz vor dem Servieren das Hühnerfett darüberträufeln, damit das Gericht einen glänzenden Überzug erhält.

Chinesisch am 16. Juni 2021