

Geschmorte Hühner-Schenkel in Lotosform

12 Hühner-Unterschenkel	3 Tomaten	1/4 1 frische Milch
1 Ei	1 Eiweiß	Pflanzenöl
12 Gemüseherzen	Salz	Zitronen-Abrieb
Würzmischung/Brühe:		
1/2 L Hühnerbrühe	2 EL dunkle Sojasauce	1 EL Zucker
3 Sch. Ingwerwurzel	2 EL Pflanzenöl	

Mit einem scharfen Messer dort, wo das Fleisch beginnt, um die Schenkelknochen schneiden. Vom unteren Knochenende die Haut vollkommen entfernen.

Die Hühnerschenkel in einen großen flachen Topf legen. Zutaten für Würzmischung und Brühe vermengen und über die Schenkel gießen. Die Flüssigkeit fast zum Kochen bringen, dann etwa 45 Minuten leise köcheln lassen bis das Fleisch sehr weich und die Sauce zu einer sirupartigen Glace reduziert ist.

Die Tomaten in kochendem Wasser blanchieren und schälen. In Achtel schneiden und Fruchtfleisch und Samen entfernen, so daß 'Blütenblätter' entstehen, und beiseite stellen.

Milch, Ei und Eiweiß zusammen leicht schlagen. Die Masse in einem Wok mit etwas Schweineschmalz oder Pflanzenöl bei schwacher Hitze unter Rühren braten, bis sie stockt. Beiseite stellen und warm halten.

In einem zweiten Wok die Gemüseherzen mit wenig Öl und einer Prise Salz unter Rühren sautieren. 1 Eßlöffel Wasser dazugeben, den Deckel auflegen und das Gemüse weichdämpfen. Herausheben und auf einer runden Servierplatte anrichten. Die Hühnerschenkel zwischen die Gemüseherzen legen.

Das Rührei auf die Plattenmitte häufen. Die 'Tomaten-Blütenblätter' in Form einer Lotosblüte in das Ei stecken und etwas abgeriebene Zitronenschale in die Mitte streuen.

Die restliche Sauce über die Schenkel ziehen und sofort servieren.

Chinesisch am 17. Juni 2021