

## Gedämpftes Laternen-Huhn

1 Huhn (1,25 kg)	1 TL Chilipulver	Möhrenscheiben
Zitronenschale	gedämpfte Möhre	ingelegter Kohl
<b>Marinade/Würzmischung:</b>		
2 EL Reiswein	1 EL gerieb. Ingwerwurzel	1 EL Schalotte
1 1/2 TL Salz	1 TL Szechuan-Pfefferkörner	

Das Huhn säubern und waschen, anschließend innen und außen abtrocknen.

Zutaten für Marinade und Würzmischung vermengen, das Huhn innen und außen damit einreiben, den Rest in den Bauch gießen. Auf einen Rost legen und mindestens 12 Stunden ziehen lassen.

Das Huhn in einen Topf mit kaltem Wasser geben, sodaß es bedeckt ist, und wieder herausnehmen. Das Wasser zum Kochen bringen, das Huhn hineinlegen und die Temperatur herunterschalten. Zugedeckt etwa 30 Minuten leise köcheln lassen. Während dieser Zeit einmal drehen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Die Brühe zurückstellen und das Huhn zum Abtrocknen auf einen Rost legen. Dann das Chilipulver in die Haut reiben, damit sie rot leuchtet. Den Rost in einem Wok oder Dämpfer über köchelndes Wasser setzen, den Deckel auflegen und das Huhn weitere 30 Minuten dämpfen.

In der Zwischenzeit die zurückgestellte Brühe sprudelnd auf etwa 1/4 Liter einkochen und abschmecken.

Wenn das Huhn gar ist, die Flüssigkeit aus dem Innern in die Brühe gießen und diese durch kräftiges Köcheln stark reduzieren. Über das Huhn ziehen und das Gericht servieren.

Eine einfache, wirkungsvolle Garnierung sind Schriftzeichen und Symbole, die aus Möhrenscheiben geschnitten werden. Für die beiden Laternen wurde Zitronenschale verwendet, für die Quasten gedämpfte, in Streifen geschnittene Möhren. Die Bänder bestehen aus Streifen eingelegten Kohls.

Chinesisch am 17. Juni 2021