

Tomaten-Würfel in Hühnerfleisch-Schnee

1 große reife Tomate	250 g Hühnerbrust	175 ml Hühnerbrühe
2 Eiweiß	1/4 TL Salz	1 EL Sojamehl
weißer Pfeffer	1 1/2 EL Schweineschmalz	

Die Tomate in kochendem Wasser 8 Sekunden blanchieren, dann mit einem Schaumlöffel herausnehmen und häuten. Das Fleisch in Würfel schneiden, die Samen wegwerfen.

Das Hühnerfleisch entweder mit zwei Küchenbeilen oder in einer Kompaktküchenmaschine zu einer glatten Crème verarbeiten. Dabei zähe Sehnen entfernen. 1/3 der Brühe, das leicht schaumig geschlagene Eiweiß, Salz, Sojamehl und Pfeffer untermischen und alles verrühren, bis eine glatte, cremige Masse entstanden ist.

Das Schweineschmalz in einem Wok erhitzen und die Hühner-Crème bei mäßiger Hitze vorsichtig unter Rühren braten, bis sie sich weiß färbt und gar ist. Die restliche Brühe dazugießen und 1 1/2 Minuten simmern lassen.

Die Crème auf eine Servierplatte schöpfen, behutsam die Tomatenwürfel untermengen und das Gericht sofort servieren.

Chinesisch am 17. Juni 2021