

Huhn in einer Laterne

250 g Hühnerbrust	2 TL helle Sojasoße	1 Eiweiß, leicht geschlagen
1 EL Maisstärke	1 Schalotte	2 Sch. Ingwerwurzel
1 Knoblauchzehe	3 getrock. schwarze Pilze	4 Wasserkastanien (Dose)
2 EL frische Erbsen	1 EL blanchierte Mandeln	1 1/2 L Öl
40 g dünne Reismudeln	1 EL Öl	
Würzmischung:		
1 EL Reiswein	1 EL Chilisaucе	2 TL Zucker
1 TL Salz		

Das Hühnerfleisch in kleine Würfel schneiden und zusammen mit Sojasauce, Eiweiß und Maisstärke in eine Schüssel geben. Alles gut vermischen und 20 Minuten durchziehen lassen.

Die Frühlingszwiebeln putzen und in kurze Stücke schneiden. Ingwer schnitzeln und Knoblauch hacken. Die Pilze 25 min. einweichen, abtropfen lassen, das Wasser vollständig herausdrücken und die Stiele entfernen. Pilzhüte und Wasserkastanien in Würfel schneiden. Erbsen blanchieren und Mandeln halbieren.

Das Öl in einem großen Wok bei mittlerer Temperatur erhitzen und das Hühnerfleisch in einem Fritierlöffel oder einem Drahtsieb etwa 2 Minuten fritieren. Löffel oder Sieb häufig schütteln, damit das Fleisch gleichmäßig gart. Herausnehmen und gut abtropfen lassen. Die Mandeln kurz fritieren und zum Abtropfen beiseite stellen.

Die Hitze unter dem Wok erhöhen. Sobald das Öl richtig heiß ist, die Reismudeln kurz fritieren. Sie dehnen sich um ein Mehrfaches aus und werden weiß. Herausnehmen und abtropfen lassen, bevor sie sich verfärben. Auf eine Servierplatte geben.

In einem zweiten Wok etwa 1 Eßlöffel Öl erhitzen und Frühlingszwiebel-, Ingwer- und Knoblauchstücke sowie Pilzwürfel kurz unter Rühren braten. Die Würzmischung hinzufügen, kurz unter Rühren garen, dann Hühnerfleisch, gewürfelte Wasserkastanien, Erbsen und Mandelhälften dazugeben. Alles gut vermengen.

Die Mischung in die Mitte eines quadratischen, durchsichtigen Zellophanpapiers schöpfen, die Ränder des Zellophans zusammennehmen und mit einem Band zusammenbinden. Das Öl wieder erhitzen, die Tüte über den Wok halten und rasch Öl darüber-schöpfen, bis sie sich aufbläht. Abtropfen lassen und in die Mitte eines Serviergefäßes setzen. Die Tüte bei Tisch aufbinden und den Inhalt über die Reismudeln geben.

Die Präsentation dieses Gerichtes ist sehr beeindruckend. Sorgfältig gegarte Hühnerteile und ausgewählte Gemüse werden in ein Quadrat aus durchsichtigem Zellophan gelegt, das man mit einem Band zusammenbindet. Dann hält man die Tüte über einen Wok mit heißem Öl und begießt sie damit. Durch die erhitzte Luft wird das Zellophan aufgebläht und erinnert an eine Laterne.

Chinesisch am 18. Juni 2021