

Krabben mit Chrysanthemen-Blüte

6-8 Wollhandkrabben

1 Chrysanthemenblüte

Würzmischung:

1 EL Schalotte

1/2 TL Ingwerwurzel

1 TL Reiswein

1 1/2 TL roter Reisweinessig

1 TL Zucker

1/4 TL Salz

Die Krabben waschen, den Bauchpanzer öffnen und ungenießbare Teile entfernen. Das Fleisch soweit wie möglich herauslösen, ohne aber den Panzer zu zerbrechen. Das Fleisch mit den Würzutaten vermischen und wieder in die Schalen füllen. Mit einer Schnur zusammenbinden, damit die Füllung beim Garen nicht herausfällt.

Die Krabben auf einen Rost in den Wok oder in einen Dämpfer setzen und zugedeckt etwa 15 Minuten dämpfen. Dann kreisförmig auf einer Servierplatte anrichten und mit einer einzelnen großen Chrysanthemenblüte garnieren.

Chinesisch am 12. Mai 2021