

Mit acht Leckerbissen gefüllte Tomaten

6 große reife Tomaten	hartgekochte Eier	kleine Champignons
Füllung:		
60 g weißfleisch. Fisch	60 g Hühnerbrustfleisch	4 kleine Champignons
4 Strohpilze	4 getrock. schwarze Pilze	2 kleine Stengel Brokkoli
50 g Bambussprossen	1 Stück Salatgurke (5 cm)	
Würzmischung:		
2 TL Reiswein	1/4 TL Salz	1 Sch. Ingwerwurzel
1 EL Hühnerfett, zerlassen		
Sauce:		
175 ml Hühnerbrühe	1 TL Reiswein	1/2 TL Salz
1 1/2 TL Maisstärke		

Die Tomaten in einem Topf mit kochendem Wasser etwa 8 Sekunden blanchieren, wieder herausnehmen und vorsichtig enthäuten. Oberes Viertel der Tomaten (Deckel) abschneiden und zurückstellen, dann die Kerne und das weiche innere Fleisch herauskratzen und ebenfalls aufbewahren.

Für die Füllung Fisch und Hühnerfleisch zusammen mit frischen und getrockneten Pilzen auf einen Rost in den Wok oder in einen Dämpfer geben und zugedeckt dämpfen, bis alles weich ist. Den Kohl garen. Die Zutaten für die Füllung sehr fein würfeln, dann die Würzzutaten hinzufügen und alles gut vermischen. Diese Masse in die ausgehöhlten Tomaten füllen und die Deckel wieder aufsetzen.

Die Tomaten in einem feuerfesten Gefäß etwa 15 Minuten dämpfen. Dann die in dem Gefäß angesammelte Flüssigkeit abgießen und das Gericht mit hartgekochten Eiern und Champignons garnieren.

Die Zutaten für die Sauce im Wok unter Rühren kochen, bis sie eindickt. Vor dem Servieren über die Tomaten gießen.

Chinesisch am 14. Januar 2019