

Yunnan-Schinken in Pflaumen-Blüten-Form

5 Scheiben Yunnan-Schinken	200 g weißfleisch. Fischfilet	1 Schalotte, durchgedreht
1/2 TL gerieb. Ingwerwurzel	1/2 TL Salz	weißer Pfeffer
1 Eiweiß	125 g Schweinefett	Schweineschmalz
Zitronenschale		

Mit einem scharfen Messer aus dem Schinken Pflaumenblüten schneiden und in die Mitte jeder Blüte ein Loch. Sofern verwendet, kleine runde Zitronenschalenstücke zurechtschneiden und in die Löcher setzen, die die Blütenmitten darstellen.

Den Fisch in kleine Stücke schneiden und mit der Seite einer Hackmesser Klinge klopfen oder in einer Kompaktküchenmaschine zerkleinern, so daß eine glatte Paste entsteht.

Frühlingszwiebel, Ingwer, Salz, Pfeffer und Eiweiß hinzufügen und mit den Fingern gut einarbeiten.

Die Fischmasse auf einem großen, sehr dünnen Stück Schweinefett verteilen und dann in Rauten schneiden, groß genug, um eine Schinkenblüte in die Mitte zu setzen.

Einen großen flachen Topf erhitzen und mit etwas zerlassenem Schweineschmalz einfetten. Die Rauten behutsam braten, bis das Schweinefett groß ist und schmilzt. Nach halber Garzeit den Deckel auflegen, so daß die obere Schicht durch den entstehenden Dampf gegart wird.

Die Rauten herausheben und sternförmig auf einer Servierplatte anrichten. Mit einer aus Gemüse geschnittenen Rose garnieren.

Chinesisch am 03. Februar 2020