

Riesencrevetten «Szechuan»

Grundzubereitungsart: sautieren/dünsten

Zutaten für 4 Personen

800 g Riesencrevetten ohne Schale
2 cl Sojasauce¹
20 g Maizena¹
2 cl Reiswein od. Sherry¹
2 cl Erdnussöl¹
20 g Ingwer frisch
2 Peperoni rot
2 Kohlrabi
2 Bundzwiebeln
40 g Shi-take Pilze getrocknet
2 dl Hühnerbouillon
20 g Maizena²
5 cl Reiswein oder Sherry²
Würzen (Sojasauce, Pfeffer)
Salz
3 cl Erdnussöl²
20 g Koreanderblätter

Tipps:

Dekorativ wirkt der Teller, wenn Sie anstelle der Riesencrevetten ohne Schale, solche mit Schwanzsegment (= Tail on) verwenden.

Vorbereitung:

1. Ingwer schälen und in feine Streifen schneiden.
2. Peperoni waschen, Strunk und Kerne entfernen und in 4 cm lange und 5 mm breite Streifen schneiden. Kohlrabi rüsten und in etwa gleich grosse Stäbchen schneiden.
3. Frühlingszwiebeln rüsten, waschen und in schräge Ringe schneiden. Shi-take in Wasser einweichen.
4. Riesencrevetten der Länge nach halbieren und mit Sojasauce¹, Sherry¹ und Maizena¹ marinieren.

Zubereitung:

1. Erdnussöl¹ im Wok oder einer Bratpfanne erhitzen und die Crevetten kurz andünsten und beiseite stellen.
2. Wok ausreiben und Erdnussöl² erhitzen. Kohlrabi beifügen und ca. 5 Minuten bei kleiner Hitze dünsten lassen. Anschliessend die Peperoni, die ausgedrückten Shi-take und Ingwer beifügen, leicht salzen und nochmals 5 Minuten dünsten lassen bis das Gemüse gar aber noch knackig ist.
3. Mit Reiswein oder Sherry² ablöschen.
4. Maizena² in der Hühnerbouillon anrühren und dem Gemüse beifügen. Mit Sojasauce und Pfeffer würzen. Anschliessend die Crevetten unter das Gemüse geben und gut erwärmen, nicht kochen.
5. Mit ganzen, schönen Koreanderblättern garnieren.

Anrichten/Beilagen:

Dazu passt ausgezeichnet ein asiatischer Basmati- oder Parfumreis.

Comestibles ***

und Gourmet-Service Fritz Gertsch AG, Uttigenstrasse 138A, 3603 Thun

Rezept von Hansueli Käch, eidg. dipl. Küchenchef

Weitere Infos zu Fisch und Rezepten unter www.catchmorefish.ch



鲜香第一

鲜香第一