

Maissuppe mit Poulet

Suppe

1 Liter	leichte Hühnerbouillon	in einer Pfanne aufkochen
1	Maiskolben (ca. 250 g)	Körner vom Kolben schneiden, begeben, zugedeckt ca. 20 Min. köcheln
2 Esslöffel 2 Esslöffel	Maizena mit Wasser angerührt	unter Rühren begeben, weiterköcheln, bis die Suppe gebunden ist
1 Teelöffel	milde (light) Sojasauce Pfeffer aus der Mühle	würzen

Klösschen

50 g	geschnetztes Pouletfleisch, sehr kalt	
1 Esslöffel	kaltes Wasser	zusammen im Cutter pürieren, in eine Schüssel geben
1 Teelöffel	Maizena	
¼ Teelöffel	Salz	
1 Esslöffel	dunkler Reiswein	
1 Esslöffel	Wasser	alles begeben, gut mischen
1	frisches Eiweiss, sehr steif geschlagen	unter die Pouletmasse mischen, die ganze Masse unmittelbar vor dem Servieren in die heisse Suppe geben, mit Stäbchen vorsichtig auseinanderzupfen, so dass schwimmende Klösschen entstehen, diese ca. 1 Min. ziehen lassen, Suppe servieren
1 Scheibe	Garnitur gekochter Beinschinken (ca. 50g), in schmalen Streifen	zum Garnieren

Ersatz: Maiskolben durch Maiskörner aus der Dose, dunklen Reiswein durch Sherry ersetzen

Gebratener Reis mit Bambus

300 g	Reis Parfümreis oder Siam Patna-Reis	im Sieb unter fließendem, kaltem Wasser solange spülen, bis dieses klar ist, gut abtropfen
4 ½ dl	Wasser	mit dem Reis in eine Pfanne geben, aufkochen, zudecken, auf der ausgeschalteten Platte ca. 15 Min kochen lassen. Dabei Deckel nie abheben. Reis mit Gabel lockern
1 Teelöffel	Sauce Salz	
1 Teelöffel	Pfeffer aus der Mühle	
2 Esslöffel	milde (light) Sojasauce	
1 Teelöffel	Sesamöl	alles verrühren, beiseite stellen
10 kleine	Zutaten getrocknete Shiitake-Pilze , eingeweicht, abgetropft, Stiele entfernt	4 in Würfel schneiden, Rest halbieren
100 g ½ Dose	Yangzhou-Wurst , in Würfeli Bambussprossen (ca. 80 g), abgetropft, in Würfeli oder in feinen Streifen	
100 g 4 Esslöffel	gekochte Crevetten tiefgekühlte Erbsli	
1	Frühlingszwiebel , mit dem Grün, in feinen Ringen	alles mit den Pilzen mischen
1 Esslöffel	Öl	im Wok oder in grosser Bratpfanne heiss werden lassen, alle Zutaten begeben, rührbraten, Reis dazugeben und bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. weiter rührbraten. Sauce darübergiessen, sofort servieren
einige	Frühlingszwiebeln	zum Garnieren

Ersatz: Shiitake Pilze durch Mu-Err-Pilze, Yangzhou-Wurst durch Landjäger ersetzen

Marinierter Chinakohl (Beilage)

Marinade

1 Prise **Zucker**
½ Esslöffel **milde (light) Sojasauce**
1 Esslöffel **heller Reisessig**
½ Esslöffel **dunkler Reiswein**
1 Teelöffel **Sesamöl**
1 Teelöffel **Öl**

alles in einer Schüssel gut verrühren

1 **Chinakohl** (ca. 300 g)

Blattrippen flach schneiden, Blätter schräg in feine Streifen schneiden

Salzwasser, siedend

Chinakohl begeben, portionenweise blanchieren, gut abtropfen, mit der Marinade mischen, kurz kühl stellen

Ersatz: Hellen Reisessig durch verdünnten Weissweinessig, dunklen Reiswein durch Sherry ersetzen.

Kokoscreme mit Ananas

1 Dose	Kokosmilch (ca. 400 ml)	
1/2 Esslöffel	Limettensaft	
3 Esslöffel	Zucker	
2 Esslöffel	Maizena	alles in einer Pfanne mit dem Schwingbesen verrühren, unter Rühren aufkochen, in eine Schüssel giessen, auskühlen
1 dl	saurer Halbrahm	daruntermischen, zugedeckt kühl stellen
1 dl	Rahm , steif geschlagen	kurz vor dem Servieren sorgfältig daruntermischen
1	Baby-Ananas	waschen, längs halbieren, dann vierteln, bei jedem Schnitt Strunk wegschneiden, Fruchtfleisch mit flach gehaltenem Messer von der Schale lösen, auf der Schale in Scheiben schneiden und versetzt anordnen, zur Creme servieren
2 Esslöffel	Kokos-Chips , geröstet	zum Verzieren