



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 03.05.2018 – Tisch Nr 1

Knusprige Ente mit Pfannkuchen

Diverse Dim Sum

Spare Ribs Süss-Sauer

Gongbao Hähnchen

Ningbo Pak Choi

Gebratener Reis

Szechuanpfeffer-Glacé mit Chili-Ananas

Ningbo Pak Choi mit Sojasauce

Für 4 Personen

1	Stk	Getrockneter Shiitake-Pilz
4	Stk	Frühlingszwiebel (nur weisser Teil)
4	Stk	Pak Choi
3	EL	Erdnussöl
2	EL	Reiswein
2	EL	Helle Sojasauce
1	EL	Dunkle Sojasauce
2	TL	Feinster Zucker
1	TL	Sesamöl

Den Shiitake-Pilz mindestens 30 Minuten im kochenden Wasser einweichen.

Den Pilzstiel abschneiden. Frühlingszwiebel mit dem flachen Teil eines Messers zerdrücken. Pak Choi waschen und gelbe Blätter entfernen.

Wasser in einem grossen Topf aufkochen. Pak Choi halbieren (oder vierteln je nach Grösse) und kurz blanchieren. Aus dem Wasser nehmen und gut abtropfen lassen.

Öl in einem Wok erhitzen und bei grosser Hitze die Frühlingszwiebel pfannenrühren.

Pak Choi dazugeben und 2 Minuten pfannenrühren. Shiitake-Pilz, Reiswein, beide Sojasaucen und Zucker dazugeben und gut mischen. Aufkochen, dann bei mittlerer Hitze 20 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Deckel entfernen und die Sauce reduzieren. Es sollte am Schluss nur noch wenig sirupartige Sauce verbleiben. Hitze abstellen und Sesamöl einrühren. Abkühlen lassen und bei Zimmertemperatur servieren.

Zum Anrichten:

Pak Choi auf eine Servierplatte legen und den Shiitake Pilz darauflegen.