

Gedämpfte Garnelen

Kinderleicht und schnell gemacht, und wirklich umwerfend gut: Garnelenschwänze in ihrer Schale werden längs halbiert, mit der Schnittfläche nach oben auf eine Platte gebettet, mit gewürfeltem Ingwer, Knoblauch, Chili und Koriandergrün bestreut. Mit einigen Tropfen heller Sojasauce, Sesamöl und Sherry (Reiswein) beträufelt. Und über Dampf einige Minuten gegart.

Zutaten für vier Personen:

8-12 schöne, große rohe Garnelenschwänze in ihrer Schale
2 EL fein gewürfelter Ingwer
2 EL fein gewürfelter Knoblauch
1 TL fein geschnittene Chilis
2 Frühlingszwiebeln
Salz
Pfeffer
Zucker
2 EL helle Sojasauce
2 EL Sherry
1 EL Sesamöl
Koriandergrün

Die Garnelen waschen, längs halbieren, mit der Schnittfläche nach oben nebeneinander auf eine Platte legen. Mit Ingwer, Knoblauch, Chilis und den feinen Ringen der Frühlingszwiebeln bestreuen. Salzen, pfeffern und mit Zucker würzen. Sojasauce, Sherry und Sesamöl darüber träufeln. Und mit der Hälfte der Korianderblätter bestreuen.

Die Platte auf einem Untersetzer in den Wok setzen, der zweifingerhoch mit Wasser gefüllt ist. Zugedeckt etwa fünf bis acht Minuten dämpfen, bis das Garnelenfleisch nicht mehr glasig aussieht. Das restliche Koriandergrün darüber streuen, auf derselben Platte sofort zu Tisch bringen!