

5. Gefüllte Pilze

20	Shitakepilze*
100 g	Schweinefleisch
40 g	Bambussprossen (feingehackt)
4	Frühlingszwiebeln (in feine Ringe geschnitten)
1 EL	Öl

Marinade

2	dünne Scheiben Ingwer (feingehackt)
je eine Prise	Salz, Zucker und weisser Pfeffer
1 TL	helle Sojasauce
1 TL	Sherry
½ TL	Kartoffelmehl (in 1 EL Wasser angeührt)
1	Eiweiss

Sauce

½ TL	Kartoffelmehl (in 1 EL Wasser angeührt)
1 Tasse	Pilz-Einweichbrühe
1 EL	Austernsauce
1 EL	dunkle Sojasauce
2 EL	Öl

Die Pilze 1 Stunde in warmem Wasser einweichen. "

Füllung

Das Schweinefleisch feinhacken.

Marinieren: Ingwer, Salz, Zucker, Sojasauce, Pfeffer und angerührtes Kartoffelmehl gut mit dem Fleisch mischen. 30 Sekunden rühren. Das Eiweiss begeben unditerrühren. 20 Minuten stehen lassen.

Die Bambussprossen und die Frühlingszwiebelringe unter das Fleisch geben.

Pilze

Die eingeweichten Pilze vorsichtig ausdrücken. Die harten Stiele der Pilze wegschneiden. Vom Einweichwasser 1 Tasse beiseite stellen.

Die Pilze mit der Unterseite nach oben auf die Handfläche legen, mit der Fleischmasse gehäuft füllen und die Ober-fläche glatt streichen. Die Kappen mit der gefüllten Seite nach oben auf ein Dämpfkörbchen setzen.

Das Körbchen in eine weite Pfanne stellen. Wasser in die Pfanne geben. Die Pilze bei starker Hitze fest zugedeckt 10 Minuten dämpfen.

Sauce

Das angeführte Kartoffelmehl, Einweichbrühe, Austern- und Sojasauce mischen und in einer kleinen Pfanne zum Kochen bringen. Wenn die Sauce gebunden hat, das Öl einrühren.

Anrichten

Die Pilze auf einer Platte auslegen und die Sauce darüberlöffeln.

*** Ich hatte Shitakepilze aus dem Asia Shop vorrätig. Die quollen allerdings beim Einweichen extrem auf und waren nur schwer zu füllen. Beim nächsten Mal werde ich die Pilze im Coop oder in der Migros kaufen.**