

Acht Schätze De Luxe



1. Für die **Acht Schätze** Schweinefleisch, Wachtelviertel, Entenbruststreifen und Langustenstücke in Reis oder Maisstärke wälzen.
2. In einer Pfanne oder einem Wok das Erdnussöl erhitzen und die Porreeringe darin hell anschwitzen, ohne sie zu bräunen.
3. Nun die Schweinebauch- und Entenbruststreifen hinzufügen und leicht knusprig anrösten.
4. Nach einer Weile zunächst die Wachtelschenkel, etwas später die Wachtelbrüste dazugeben und gemeinsam mit den entweder frischen oder ausreichend vorgeweichten getrockneten Pilzen etwa 2-3 Minuten unter ständigem Rühren mitziehen lassen.
5. Nunmehr die Langustenstücke und Schinkenwürfel zugeben. Mit Sojasauce und Reiswein ablöschen.
6. Die Geflügelsuppe zugießen und kurz einreduzieren (einkochen lassen), bis die Flüssigkeit locker bindet.
7. Den Mao-Tai auf einem Löffel anzünden, in die Pfanne gießen und unter Schwenken der Pfanne abbrennen lassen.
8. Die Wachteleier mit einer Gabel grob miteinander verquirlen und unter die übrigen Zutaten rühren, bis sie leicht angestockt sind und schöne gelbe Schlieren in der Sauce ziehen.
9. Die **Acht Schätze** mit Meersalz, Szechuan-Pfeffer oder Chili, Fischsauce bzw. Sardellenpaste und ein paar Tropfen Sesamöl abschmecken. Über gekochtem oder gebratenem Reis möglichst heiß anrichten.
10. Nach Belieben mit Koriandergrün garnieren.

Tipp:

Was die Auswahl der mehr oder weniger kostspieligen Zutaten betrifft, so kann hier selbstverständlich frei variiert und etwa der Langustenschwanz durch Garnelen, die Wachteln durch Hühnerfleisch ersetzt werden.

1 Stk. Langustenschwanz, in 8 Stücke geteilt
2 Stk. Wachteln, geviertelt
150 g Geräucherter Schweinebauch (in hauchdünne Streifen geschnitten)
180 g Entenbrust mit Haut (in Streifen von ca. 1 cm geschnitten)
100 g Gekochter Beinschinken, grob gewürfelt
2,5 EL Reis- oder Maisstärke
1 Stk. Porree (nur das Weiße), in Ringe geschnitten
150 g Frische Edelpilze
8 Stk. Wachteleier
2 cl Chin. Sojasauce
150 ml Kräftige Enten- oder Geflügelsuppe
4 cl Shaoxing-Reiswein (oder Sherry)
Mao-Tai-Schnaps von 55 Vol.-% Alk
1 TL Szechuan-Pfeffer (ersatzweise fein gehackte Chilischoten)
Fischsauce oder Sardellenpaste nach Belieben
Meersalz
Sesamöl
2,5 EL Erdnussöl
Koriandergrün nach Belieben
Gekochter oder gebratener Reis zum Anrichten