



FUH HIN GREAT

Designed by Studio Raue

FUH HIN GREAT SHANGHAI



ANLEITUNG

... Megametropole mit futuristischer Skyline & traditionsreiche Perle des Ostens: So facettenreich die größte Stadt Chinas schillert, so umfangreich ist auch das süß-saure Aromenspektrum ihrer Küche! Das unangefochtene Highlight: Krebse in mannigfaltiger Art & Weise! Man isst dort leidenschaftlich gerne und von dort habe ich die ungewöhnliche Zubereitung und bei uns nahezu nicht bekannte echte Form des „Süß-sauer“ kennengelernt. Ein hinreißender Sud aus schwarzem Essig und grünem Sichuan Pfeffer, in dem Fleisch und Gemüse langsam weich gegart wird und zu vollkommener Perfektion köchelt! ...

Ihr könnt dieses sensationelle Menü förmlich schon auf euren Tellern sehen ... doch halt! Ihr wisst nicht so genau wie ihr das hinkommen sollt?

Damit dein Menü perfekt gelingt, haben wir hier die Schritt-für-Schritt-Anleitung zum Glück!



YELLOW CHICKEN SOUP WINTERHELONE & PAH CHOI, GINSENG & SHIITAKE PILZE

... Suppe ist in Shanghai enorm beliebt, sie wärmt den Magen und die Seele sagt man. Unsere Suppe aus gelbem Maiskörnchen wird mehrfach angeseigt, damit ein dichter Sud entsteht, aufgeschmeißt durch feines Gemüse & Ingwer. Die Fettlaugen auf der Suppe sind übrigens beste gekörnte Butter, also bitte nicht abschöpfen!

Den Vakuumbeutel mit der Suppe für 10 Minuten in einen Topf mit siedend heißem Wasser legen, den Beutel mit dem Gemüse für die letzten 5 Minuten dazugeben, in einer Schale zuerst das Gemüse anrichten und darauf kann die Suppe kippen & heiß servieren.



STEAMED CRAB DIM SUM BAMBUS & HORIZANTER SHAOXING REISWEISSIG

... In Shanghai sind Krebse eine megapopuläre Delikatesse und werden mit Passion & Inbrunst verzehrt, meist einfach nach dem Garen in 4 Teile gehackt und ausgesaugt. Ein besonderes Vergnügen, das ich nicht so gelte finde, denn ich liebe das Fleisch und das möchte ich ohne Stockchen des Porzells genießen. Deswegen gibt es von mir bunte Dim Sum aus Garnelen & Flusskrebse mit einer Vinaigrette aus Bambus und oxidativem Shaoxing Reisweissig – garantiert ohne harte Schale!

Den Vakuumbeutel mit den Dim Sum für 10 Minuten in einen Topf mit siedend heißem Wasser legen, den Beutel mit der Vinaigrette für 2 Minuten dazugeben, sie sollte lauwarm sein, in einem tiefen Teller die Dim Sum anrichten und oben auf mit der Vinaigrette nappieren.



SCHWEINERIPPCHEN SÜß-SAUR SCHWARZER ESSIG & GRÜNER SICHUAN PFEFFER GRÜNE PEPERONI & WEISSE ZWIEBELN

... zarte, warme vom Knochen fallende geschmorte Schweinerippchen mit belöbendem Duft von Essig & grünem Sichuan Pfeffer: mir selbst läuft beim Schreiben das Wasser im Mund zusammen. Die grünen Peperoni & Zwiebeln sind ideale Begleiter, um das pure Vergnügen zu erleben. Tipp: Mit dem Reis bis zum Schluss warten und wenn die Rippchen aufgesprungen sind, den Reis mit allen Resten (außer den Knochen) vermischen und essen!

Den Vakuumbeutel mit den Rippchen für 10 Minuten in einen Topf mit siedend heißem Wasser legen, den Beutel mit dem Reis für 7 Minuten dazugeben, auf einem flachen Teller, den Reis in einer kleinen Schale separat anrichten und reinhauen.



STEMMIERTES ORANGE & GRAPEFRUIT TIMUT PFEFFER MERINGUE & JOGHURT

... In Shanghai schält man Mandarinen und Zitrusfrüchte sehr, die gefrorenen Schale wird gerne in Saucen & Suppen mitgekocht. Wir aromatisieren damit den Sud und durch den Stemmiert bekommt das ganze Dessert eine wunderbare Duftigkeit!

Das Dessert ist so angeordnet, dass es den Transport optimal übersteht. Es ist gedacht, dass es direkt aus der Schale gegessen werden kann. Einfach mit dem Timut Pfeffer Meringue drapieren und ausdekoriere. Wahweise das Schälchen in ein hübsches Schälchen oder schönen tiefen Teller stellen und servieren ...



FUH HIN GREAT
Designed by Studio Raue





FUH HIN GREAT

Designed by Studio Raue



**DA HABEN
WIR DEN
SALAT!**

Studio Raue

**ENTSCHEIDUNG!
DAS WIR SO NICHT GEPLANT ...**



FUH HIN GREAT
Designed by Studio Raue

