



Lammfilet mit Hoisinsauce

Xian giang yángròu li ji

Lammfilet mit Hoisinsauce, auch bekannt als Xian giang yángròu li ji, bietet eine faszinierende Geschmackskombination. Das zarte Lammfilet wird durch die süß-würzige Hoisinsauce perfekt ergänzt. Die Hoisinsauce verleiht dem Gericht eine tiefere, reichhaltige Note mit einer leichten Süße und einem Hauch von Umami, was das Lammfleisch besonders aromatisch macht.

Herkunft: China

Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

500 g Lammfilet

3 EL Hoisin-Sauce

3 EL Maismehl

Für die Sauce

2 EL Ketjap manis

1 EL Reiswein

1 EL Reisessig

1 TL Zucker

¼ TL Salz

3 EL Sojaöl

1 TL Sesamöl

Vorbereitung

Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden. Die Hoisinsauce und das Maismehl dazugeben und alles gut mischen. Die Sojasauce, den Reiswein, den Essig, den Zucker und das Salz verrühren.

Zubereitung

Das Sojaöl erhitzen. Das Fleisch bei mittlerer Hitzezufuhr unter ständigem Rühren braten, bis es rötlchbraun ist. Das Fleisch herausnehmen, abtropfen lassen und warm stellen.

Die Sauce ins heiße Öl geben, kurz aufkochen lassen und dann mit Sesamöl abschmecken. Das Fleisch in die Sauce geben und darin bei großer Hitzezufuhr nochmals 1 Minute garen. Das Ganze heiß servieren.