

Long-Jin-Xia-Ren

Drachenbrunnener geschälte Garnelen

Über dieses Gericht hat man viel zu erzählen, weil es sich auf eine bekannte Sehenswürdigkeit von Hangzhou sowie eine örtliche Spezialität bezieht.

Erstens, geografisch deutet der Name des Gerichts auf Drachenbrunnen hin, auf Chinesisch bzw. per Pinyin auch Longjin genannt. Das ist ein nettes Örtchen, wo man grünen Tee anbaut. Also grünen Tee von edelster Qualität.

Zweitens, die Zutaten, außer der Gewürze wie Salz, Zucker, ein bisserl Speisestärke, sind geschälte Garnelen, wobei der grüne Tee (zuerst getrocknet, dann wieder im Wasser eingeweicht) als Beilage ausgewählt wird. Man sagt, der grüne Tee verleiht dem Gericht einen einzigartigen erfrischenden Duft.

Die Methode des Kochens kann jeder leicht handhaben, denn man braucht nur alle Nahrungsmittel unter Rühren anzubraten, und zwar der Reihenfolge nach:

Speiseöl → geschälte Garnelen → eine Prise eingeweichter grüner Tee → ein bisserl Speisestärke → Salz → Zucker und fertig.

Eine Alternative wäre, wenn man dieses Gericht vor Ort in Drachenbrunnen probiert, wo man dabei schöne Teegärten anblicken kann. Guten Appetit!

Long-Jin-Xia-Ren

Dragon Well's peeled shrimps

There are a lot of things one can talk about this dish, because it is related to a well-known scenery spot in Hangzhou as well as a local specialty.

Firstly, in geographic respect the name of this dish points to Dragon Well, also called in Chinese or via Pinyin Longjin. That's a fine place where people plant green tea there. Well, green tea of the noble quality.

Secondly, apart from the seasoning such as salt, sugar, some starch, the ingredients are peeled shrimps, and the green tea (first, dried, and then soften in water for use) is chosen as a garnish. It is said that the green tea gives out a unique, refreshing fragrance to the dish.

Everyone can easily learn the method of cooking this dish. One just need to stir-fry all the foodstuff in the order as follows:
Vegetable oil → peeled shrimps → a dash of softened green tea → some starch → salt → sugar and it's done.

Another option would be trying this dish on-site at Dragon Well, where you can enjoy looking at the beautiful tea gardens at the same time. Enjoy your meal!