

Tofu-Pilz-Gyoza mit Pflaumen- und Soja-Soße

Für zwei Personen

Für den Gyoza-Teig:

250 g Weizenmehl 25 g Speisestärke ½ TL Salz

Für die Füllung:

100 g Tofu 100 g Shiitake 100 g Champignons

¼ Spitzkohl 2 Frühlingszwiebeln 1 rote Zwiebel

1 Knoblauchzehe 2 cm Ingwer 2 TL Sake

2 TL Sojasauce Sesamöl Pfeffer

Für die Pflaumensauce:

50 g Pflaumenmus 1 Chilischote 2 EL Sojasauce

1 TL Rotweinessig 1 Nelke 2 Pfefferkörner

Für die Sojasauce:

1 Zitrone 1 Knoblauchzehe 2 cm Ingwer

50 ml Sojasauce 2 EL Zucker

Für das Falten: Stärke Sesamöl

Für die Garnitur: 2 Frühlingszwiebeln 1 TL Sesam

Für den Gyoza-Teig: Wasser aufkochen und 140 ml abmessen. Salz in das heiße Wasser rühren, bis es sich aufgelöst hat. Stärke und Mehl in eine große Schüssel sieben und Wasser-Salz-Gemisch zugeben. 5 Minuten lang verkneten und dann für 30 min in Frischhaltefolie gewickelt bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Für die Füllung: Zwiebel abziehen, würfeln und in Sesamöl andünsten. Pilze putzen, würfeln und dazu geben. Knoblauch und Ingwer schälen und mit in die Pfanne reiben. Tofu ebenfalls so braten, dass Röstaromen entstehen.

Spitzkohl fein würfeln und mit dazu gebe. Mit Sake und Sojasauce ablöschen, mit Pfeffer würzen und bis zur gewünschten Bräune braten.

2/3 der Füllung fein pürieren, damit diese besser formbar ist. Danach wieder mit dem anderen Drittel vermengen.

Für die Pflaumensauce: Alle Zutaten zusammen aufkochen und nach Belieben einen Schuss Wasser hinzugeben, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.

Für die Sojasauce: Zitronenschale abreiben, anschließend eine Hälfte der Zitrone halbieren und auspressen. Knoblauch und Ingwer schälen, reiben und mit Zesten, Saft, Sojasauce und Zucker zu einer Sauce verrühren.

Für das Falten: Teig auf einer mit Stärke bepuderten Arbeitsfläche 2-3 mm dick ausrollen und mit einem Servierring oder Glas in Kreisen ausstechen. Zum Stapeln immer Stärke zwischen die Teigblätter geben, damit diese nicht zusammenkleben. Je ein Teigblatt in die Hand nehmen, einen Klecks Füllung in die Mitte geben, mit dem Finger den Rand mit Wasser benetzen und beide Seiten zusammenkleben und dann in mindestens 4 Falten zusammendrücken.

Mit dem Faltenkamm nach oben in eine Pfanne mit Sesamöl geben und 3-4 Minuten goldbraun braten. Dann einen Spritzer Wasser hinzu geben, die Pfanne mit einem Deckel schließen und 3 Minuten dämpfen, bis der Teig gar ist.

Für die Garnitur: Frühlingszwiebel von der Wurzel befreien und in Ringe schneiden.

Gyoza mit der krossen Seite nach oben auf Teller anrichten, mit Sesam und Frühlingszwiebeln bestreuen und mit den Saucen servieren.

Leonie Lange am 11. November 2021