

Gyoza mit Kichererbsen-Weißkohl-Füllung, Weißkohl-Salat

Für zwei Personen

Für die Gyoza:

50 g Weißkohl	100 g Kichererbsen (Dose)	12 runde TK-Gyozablätter
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	3 cm Ingwer
1 Limette	1 TL Sojasauce	1 TL Honig
Sesamöl	$\frac{1}{4}$ Stange Zitronengras	2 Zweige Koriander
1 Prise Cayennepfeffer		

Für den Weißkohlsalat:

$\frac{1}{4}$ Weißkohl	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	3 cm Ingwer
1 Limette	2 EL Sesamöl	$\frac{1}{2}$ EL Sojasauce
1 EL Honig	$\frac{1}{2}$ EL Reissessig	1 Prise Cayennepfeffer
Salz		

Für den Erdnuss-Dip:

10 g geröst., gesalz. Erdnüsse	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
2 cm Ingwer	1 Limette	100 ml Kokosmilch
100 ml Gemüsefond	3 EL crunchy Erdnussbutter	$\frac{1}{2}$ EL Sojasauce
1 TL Honig	$\frac{1}{2}$ EL Reissessig	Erdnussöl
1 Prise Cayennepfeffer		

Für die Garnitur:

5 g heller Sesam	5 g schwarzer Sesam	1 Zweig Koriander
------------------	---------------------	-------------------

Für die Gyoza:

Die Zwiebel und Knoblauch abziehen, klein schneiden und in Sesamöl anbraten, dann kurz abkühlen lassen.

Kichererbsen zerstampfen. Weißkohl sehr fein schneiden. Ingwer schälen und ebenfalls sehr fein schneiden. Limette heiß abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Zitronengras und Koriander abbrausen und trockenwedeln. Koriander hacken. Das untere, weiße Stück des Zitronengras abschneiden und fein hacken.

Abgekühlte Zwiebel-Knoblauch-Mischung mit Kichererbsen, Weißkohl, Ingwer, Zitronengras und Koriander vermengen und im Anschluss mit Sojasauce, Honig, Limettensaft- und abrieb und Cayennepfeffer abschmecken.

Je einen TL der Füllung in die Mitte eines Gyozablattes geben und zusammenklappen. Den Rand fächerartig zusammenfallen und mit etwas Druck verschließen. Gyoza in Sesamöl ca. 5 Minuten anbraten und anschließend 50-100 ml Wasser in die heiße Pfanne geben und mit einem Deckel verschließen. Wenn das Wasser verdampft ist, sind die Gyoza fertig.

Für den Weißkohlsalat:

Weißkohl in sehr feine Streifen schneiden, leicht salzen und nach 10 Minuten durchkneten und Flüssigkeit ausdrücken.

Knoblauch abziehen und pressen. Ingwer schälen und fein schneiden.

Limette heiß abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen.

Knoblauch, Ingwer, Limettensaft und abrieb, Sesamöl, Sojasauce, Honig, Reissessig und Cayennepfeffer verrühren. Weißkohl mit Dressing vermengen.

Für den Erdnuss-Dip:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Ingwer schälen und klein schneiden. Limette heiß abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen.

Zwiebel, Knoblauch und Ingwer in Erdnussöl anbraten. Mit einem Schuss Kokosmilch ablöschen

und 3 EL Erdnussbutter sowie Fond, Sojasauce, Honig, Reisessig, Limettensaft und abrieb und Cayennepfeffer hinzugeben. Alles gut verrühren.

Erdnüsse hacken. Erdnuss-Dip im separaten Schälchen anrichten. Mit gehackten Erdnüssen und Cayennepfeffer garnieren.

Für die Garnitur:

Koriander abrausen, trockenwedeln und hacken. Gericht mit Koriander sowie hellem und schwarzem Sesam garnieren.

Gesa Schwanke am 06. Oktober 2022