

Hähnchen Dim Sum mit Kokos-Brötchen und Gurken-Pickles

Für zwei Personen

Für die Kokosbrötchen:

200 g fettarme Kokosmilch	250 g Mehl	10 g Backpulver
---------------------------	------------	-----------------

Für das Hähnchen Dim Sum:

1 Hähnchenbrustfilet	75 g gemischte Pilze	1,5 EL Hoisin-Sauce
1 Limette	100 g Brokkoli, langstielig	100 g eingel. Ingwer, süß-sauer
2 rote Chilis		

Für die Gurken-Pickles:

1 Salatgurke	0,5 EL Sojasauce, salzarm	$\frac{1}{2}$ EL Weißweinessig
0,25 Bund Koriandergrün	1,5 EL Sesamsamen	

Für die Kokosbrötchen das Mehl mit dem Backpulver vermengen und anschließend mit der Kokosmilch. Kräftig mit Salz würzen und mit der Küchenmaschine zu einem Teig verarbeiten. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Teig darauf zu einer Rolle ausrollen. In acht gleich große Stücke schneiden und diese in den Dampfkorb setzen. Den Wok mit Wasser zum Kochen bringen und den Dampfkorb daraufsetzen. Die Brötchen zugedeckt dämpfen lassen.

Für das Dim Sum das Hähnchen in Stücke schneiden und die Pilze putzen. Die Limette halbieren und die eine Hälfte auspressen. Die Hoisin-Sauce mit dem Limettensaft und einer Prise Salz vermengen. Das Hähnchen und die Pilze mit der Sauce vermengen und in einen zweiten Dampfkorb geben. Den Brokkoli waschen, die Röschen abtrennen und dazugeben.

Für die Gurken-Pickles die Gurke waschen und in Würfel schneiden. Die Sojasauce, den Weißweinessig und die abgezupften Korianderblätter vermengen und zusammen mit der Gurke durchkneten. Den Sesam in einer Pfanne goldgelb rösten und dazugeben.

Das Hähnchen Dim Sum mit Kokosbrötchen und Gurken-Pickles auf Tellern anrichten und servieren.

Boris Sabolovic am 09. September 2015