

Gyozas mit Chili-Mayonnaise, Sesam-Spinat und Asia-Brühe

Für zwei Personen

Für die Gyoza:

12 runde Gyoza-Teigblätter	1 Maishähnchenbrust, à 160 g	80 g Schweinebauch
80 g Spitzkohl	$\frac{1}{2}$ Karotte	5 Shiitake
2 Frühlingslauch	20 g Ingwer	1 Limette (Abrieb, Saft)
1 Ei	1 EL Ketjap-Manis	1 EL Sojasauce
$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	1 EL heller Sesam	Piment d'Espelette
Öl	Salz	Pfeffer

Für die Chili-Mayonnaise:

1 Limette (Abrieb, Saft)	$\frac{1}{2}$ Chilischote	50 ml Milch
$\frac{1}{2}$ TL Senf	2 EL Sriracha-Sauce	1 EL Sweet Chili-Sauce
1 EL Sojasauce	120 ml neutrales Öl	Salz
Pfeffer		

Für den Sesamspinat:

100 g frischer Babyspinat	1 EL heller Sesam	2 EL geröstetes Sesamöl
1 EL Sojasauce	Öl	Salz
Pfeffer		

Für die Asia-Brühe:

2 Shiitake	10 Shimeji-Pilze	1 Chilischote
50 g Ingwer	300 ml Hühnerfond	30 ml Sojasauce
2 Stangen Zitronengras	2 Kaffir-Limettenblätter	1 Stange Zimt
1 Sternanis		

Für die Garnitur:

$\frac{1}{4}$ Bund Koriander	1 Chilischote	1 Limette
2 EL Ingwer	2 EL heller Sesam	

Für die Gyoza:

Die Hähnchenbrust und Schweinebauch durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs ziehen. Spitzkohl, Karotte, Pilze und Lauch in feine Würfel schneiden und in ein wenig Öl in der Pfanne kurz anschwelen, sodass das Gemüse leicht zusammenfällt. Sesam in einer Pfanne anrösten. Das Gemüse mit dem Fleisch mischen und mit Ingwer, Ketjap Manis, Sojasauce, Sesam und Korianderstielen abschmecken. Die Schale einer halben Limette abreiben und zur Masse geben sowie den Saft einer Viertel Limette. Mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette abschmecken.

Die Masse mit einem Esslöffel auf den Gyoza-Teigblättern verteilen.

Ei trennen und die Ränder mit Eiweiß bepinseln und fest verschließen, sodass die Gyozas nicht aufgehen können.

Die Teigtaschen in einer Pfanne mit ein wenig Öl anbraten, bis sie eine leichte Kruste haben. 150 ml Wasser in die Pfanne geben und mit einem Deckel verschließen und die Gyozas darin circa 5 Minuten dämpfen.

Für die Chili-Mayonnaise:

Limettenschale abreiben und Limette halbieren und eine Hälfte auspressen. Milch, Öl, Senf, eine Prise Salz und Limettensaft in einen Mixbecher geben und mit dem Pürierstab aufmixen bis eine homogene Mayonnaise entstanden ist.

Chilischote in feine Würfel schneiden und zusammen mit Srirachasauce, Sojasauce, Sweet Chili Sauce und dem Abrieb einer halben Limette unter die Mayonnaise heben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einen Spritzbeutel füllen.

Für den Sesamspinat:

Sesam in einer Pfanne anrösten. Spinat in einer heißen Pfanne mit ein wenig Öl zusammenfallen lassen. Mit Sesam, Sesamöl und Sojasauce, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Asia-Brühe:

Hühnerfond in einem Topf aufkochen. Zitronengras, Ingwer und Chilischote grob schneiden und mit in den Fond geben. Die Gewürze, Sojasauce und Shitakepilze und Shimeji-Pilze mit dazugeben und auf dem ausgeschalteten Herd ziehen lassen. Anschließend durch ein Sieb passieren und auf dem Herd warmhalten. Die Pilze fürs Anrichten aufheben.

Für die Garnitur:

Limette vierteln. Chili und Ingwer klein schneiden. Sesam anrösten.

Koriander fein schneiden. Alles getrennt voneinander in Schälchen verteilen.

Sesamspinat auf drei Stellen der tiefen Teller verteilen. Je drei Gyozas darauf verteilen. Mayonnaise mit Hilfe des Spritzbeutels über die Gyozas verteilen. Die Pilze neben die Gyozas legen. Garnitur-Schälchen daneben geben. Die Asia-Brühe extra servieren.

Dennis Straubmüller am 02. Mai 2022