

Dim Sum mit Hackfleisch, roher Rettich und Asia-Soße

Für zwei Personen

Für die Dim Sums:

150 g Mehl, Typ 550 1 Prise Salz

Für die erste Füllung:

150 g Rinderhackfleisch	3 Shiitake-Pilze	2 Knoblauchzehe
1 Chilischote	1 Limette	3 cm Ingwer
$\frac{1}{4}$ TL Fischsauce	$\frac{1}{4}$ TL Reisöl	1 EL Pankobrösel
1 Stange Zitronengras	1 Bund Thaibasilikum	Salz, Pfeffer

Für die zweite Füllung:

150 g Schweinehackfleisch	2 EL Wasserkastanien	1 rote Chilischote
1 Zitrone	2 EL Sahne	$\frac{1}{2}$ TL Mirin
1 TL dunkle Sojasauce	$\frac{1}{4}$ TL Sesamöl	1 EL Pankobrösel
1 Bund Koriander	Salz	Pfeffer

Für den Rettich:

1 Stange Rettich	150 ml Reissessig	100 ml Sake
1 EL Rohrzucker	Salz	

Für Asia-Sauce Teriyaki-Style:

3 Shiitake-Pilze	5 cm Ingwer	1 rote Chilischote
150 ml helle Sojasauce	150 ml Sake	50 ml Mirin
2 EL Palmzucker	1 EL brauner Zucker	Sesamöl

Für die Garnitur:

1 Bananenblatt

Für die Dim Sums:

Das Mehl mit Salz in eine Schüssel geben und langsam mit 80 ml warmem Wasser verrühren, dann gut kneten bis ein elastischer Teig entsteht. Mit einem Nudelholz ca. 9 cm große Kreise ausrollen.

Für die erste Füllung:

Chilischote waschen, trockentupfen, der Länge nach halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien und grob zerkleinern. Galgant grob zerkleinern. Zitronengras abbrausen und trockenwedeln, ebenfalls zerkleinern. Limette unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Knoblauch abziehen. Chili, Galgant, Knoblauch, Zitronengras und Limettenabrieb in einen Mörser geben und zu einer Paste verarbeiten. Thaibasilikum abbrausen, trockenwedeln und hacken. In den Mörser geben, alles mit Salz und Pfeffer würzen und schließlich mit dem Hackfleisch vermengen. Masse mit Fischsauce und Reisöl aromatisieren.

Shiitake putzen und hacken. Pilze zusammen mit Pankobrösel unter die Masse heben.

Für die zweite Füllung:

Wasserkastanien abtropfen lassen und fein hacken. Chilischote waschen, trockentupfen, der Länge nach halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien und hacken. Koriander abbrausen, trockenwedeln und ebenfalls fein hacken. Wasserkastanien, Chili, Koriander, Pankobrösel, Sahne und Schweinehackfleisch vermengen und mit Salz, Pfeffer, Mirin, Sesamöl, Sojasauce und Zitrone abschmecken.

Eine Hälfte der ausgerollten Teigkreise mit der Rinderhackfleischfüllung füllen, die andere Hälfte mit der Schweinehackfleischfüllung füllen. Dim Sums gut verschließen und in einem Bambuskorb über Wasserdampf ca. 12 Minuten dämpfen.

Für den Rettich:

Rettich schälen und mit einem Käsehobel sechs lange Scheiben abhobeln. Reisessig, Sake, Rohrzucker und Salz verrühren und den Rettich darin ca. 20 Minuten marinieren. Abtropfen lassen und als Röllchen aufrollen.

Für Asia-Sauce Teriyaki-Style:

Chilischote waschen, trockentupfen, der Länge nach halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien und fein hacken. Ingwer fein reiben.

Shiitake putzen. Shiitake, Chili, Ingwer, Sojasauce, Sake, Mirin, Palmzucker und braunen Zucker in einen Topf geben und langsam um ca. die Hälfte einkochen lassen. Dann mit Sesamöl abschmecken.

Für die Garnitur:

Bananenblatt säubern und das Gericht darauf anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Thomas Marquardt am 21. Oktober 2020