

# Rindfleisch-Klopse mit Bonito-Pilz-Fünf-Gewürze-Sud

## Für zwei Personen

### Für die Klopse:

300 g US-Entrecôte	8 Chaphlu-Blätter	6 Reispapierblätter
$\frac{1}{2}$ Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ frische Thai-Chili
5 Softpflaumen	3-4 EL Semmelbrösel	4 g Ingwer
2 TL Sojasauce	$\frac{1}{2}$ TL Mirin	$\frac{1}{2}$ TL Honig
1 EL geröstetes Sesamöl	1 EL Erdnussöl	Salz
Pfeffer	weißer Pfeffer	

### Für den Sud:

1 mittelgroße festk. Kartoffel	3-4 EL Bonito-Flocken	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Zitrone	300 ml Pilzfond
Öl	1 TL Szechuanpfeffer	$\frac{1}{2}$ TL Fünf-Gewürzmischung
Salz		

### Für das Chili-Öl:

75 ml Sonnenblumenöl	$\frac{1}{2}$ Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 rote frische Thai-Chili	1 TL Tomatenmark	1 TL schwarzer Sesam
1 TL weißer Sesam	1 Sternanis	1 TL rote grobe Paprikaflocken
1 TL Szechuanpfeffer	Salz	

### Für die Enoki Pilze:

1 Packung Enoki Pilze	2-3 EL Erdnussöl	1-2 Prisen grobes Chilipulver
1-2 Prisen Salz		

### Für die Salicorne:

50 g Salicorne	$\frac{1}{2}$ EL brauner Zucker	$\frac{1}{2}$ EL Butter
Salz		

### Für Reispapier, Noriblatt:

1 Reispapier	1 Noriblatt	300 ml Erdnussöl
Salz		

### Für die Garnitur:

Frühlingszwiebel	rote Shisokresse
------------------	------------------

## Für die Klopse:

Die Zwiebel abziehen. Chili fein hacken. Zwiebel, Ingwer, Softpflaume und Ingwer in feine Würfel schneiden. Mit Sesamöl und Erdnussöl in der Pfanne glasig anschwitzen. Mit Sojasauce, Mirin und Honig ablöschen und kurz ziehen lassen. Fleisch in grobe Stücke schneiden, mit Semmelbrösel, Salz, Pfeffer und der Masse aus der Pfanne vermischen.

Nun bei mittlerer Lochscheibe alles durch den Fleischwolf drehen und dann die Masse mit einem Eisportionierer zu gleichgroßen Kugeln formen. Jeweils zwei Chaphlu-Blätter um jede Kugel formen, ein Reispapier unter heißem Wasser weich werden lassen und den Pfefferblattklops umschließen und im asiatischen Dämpfkorb platzieren.

Topf mit Wasser aufsetzen und die Fleischbällchen ca. 5 bis 7 Minuten dämpfen.

## Für den Sud:

Zwiebel abziehen, fein würfeln und mit einer angedrückten Knoblauchzehe, sowie dem Szechuanpfeffer mit etwas Öl in der Pfanne anbraten. Mit Pilzfond ablöschen, die Kartoffel in feine Scheiben schneiden und mit den Bonito-Flocken zu dem Sud dazugeben.

Flüssigkeit ziehen lassen und danach mit Fünf-Gewürzmischung und ggf.

mit Salz, Zitronensaft und Pilzfond abschmecken. Durch ein feines Sieb passieren und servieren.

**Für das Chili-Öl:**

Sonnenblumenöl auf mittlerer Stufe erhitzen, Schalotte, Knoblauch und Chili fein hacken und in dem Öl weich werden lassen. Nun alle anderen Zutaten hinzugeben und für ca. 5-10 Minuten sanft köcheln lassen. Mit Salz abschmecken.

Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen. Erdnussöl mit Salz und Chilipulver in eine Schüssel zusammenrühren. Enoki Pilze vom Wurzelstamm befreien und vorsichtig mit dem gewürzten Öl vermengen.

Nun auf einem Backblech ausbreiten und ca. 20 Minuten im Ofen knusprig werden lassen.

**Für die Salicorne:**

Salicorne waschen und den unteren Stiel entfernen. In etwas Butter anschwitzen, leicht in braunen Zucker karamellisieren und mit Salz würzen.

**Für Reispapier, Noriblatt:**

Erdnussöl in einem kleinen Topf auf ca. 200 bis 210 Grad aufheizen.

Reispapier mit einer Pinzette in dem heißen Fett kurz frittieren (5 bis 10 Sekunden), abschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen. Den Vorgang mit dem Noriblatt wiederholen.

**Für die Garnitur:**

Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Rote Shisokresse platzieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Michael Jandt am 26. Oktober 2021