

Dumplings mit Garnele, Hackfleisch, Pesto, Shiso-Schaum

Für zwei Personen

Für den Teig:

400 g Mehl, Type 405 1 EL neutrales Öl

Für die Füllung:

200 g Schweinehackfleisch	120 g Garnelen	1 Garnele extra
3 Frühlingszwiebeln	2 EL Sojasauce	$\frac{1}{2}$ TL geriebener Ingwer
1 EL Sake	1 TL Sesamöl	2 EL Butter
2 TL Zucker	1 TL Salz	$\frac{1}{4}$ TL weißer Pfeffer

Für das Pesto:

1 Bund Basilikum	1 Bund Koriander	$\frac{1}{2}$ Limette
200 g Pecorino	130 g Pinienkerne	100 ml Olivenöl
100 ml geröstetes Sesamöl	Salz	Pfeffer

Für den Shiso-Schaum:

1 Bund Shisoblätter 2 g Soja-Lecithin

Für den Teig:

In einer Küchenmaschine Mehl, Öl und 180 ml warmes Wasser vermengen. Je nachdem wie schnell Gluten entsteht muss Wasser, beziehungsweise Mehl nachgegossen werden. Wenn ein Teig entstanden ist, aus der Maschine nehmen und mit den Händen durchkneten. Teig abdecken und im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung:

Frühlingszwiebeln, Zucker, Sojasauce, Sake, Salz, Pfeffer, Ingwer und Öl im Multi-Zerkleinerer zu einer feinen Paste zerkleinern, dann Garnelen hinzugeben, bis auch diese fein zerkleinert sind. Schweinehack beimischen, entweder in der Küchenmaschine oder per Hand in einer Schüssel. Da die Mixtur roh ist, bitte nicht in dieser Phase abschmecken.

Teig aus dem Kühlschrank holen, Konsistenz prüfen, falls zu weich noch einmal Mehl nachkippen und durchkneten. Stückchen des Teigs abmachen und in der Nudelmaschine auf die gewünschte Dicke ausrollen. Mit einer Form in der gewünschten Größe rund ausstechen.

Dumplings wie gewünscht falten, kurz in Salzwasser kochen und im Anschluss in einer Pfanne mit Butter kurz anbraten.

Die Extra-Garnele in einer kleinen Pfanne glasig garen und bei Bedarf dekorativ in Stücken auf dem Teller verteilen.

Für das Pesto:

Basilikum, Koriander, Pecorino, Pinienkerne und Öle in den Mixer geben.

Je nach Geschmack den Saft der Limette zugeben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Für den Shiso-Schaum:

Bund Shiso kurz in heißem Wasser blanchieren, auswringen, mit 120 ml Wasser in einen Mixer geben, bis eine homogene Flüssigkeit entstanden ist. Diese durch ein Sieb geben, um die Stücke zu entfernen. Kurz vor dem Servieren Soja-Lecithin begeben und mit einem Stabmixer möglichst viel Luft untermixen. Schaum mit einem Löffel abschöpfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Hannah Bechhofer am 22. November 2021