

Tong Quian Jiaozi mit grünem Gemüse und Dip

Für zwei Personen

Für die Füllung:

100 g Schweinehackfleisch	1 Frühlingszwiebel	1 Knoblauchzehe
1 cm Ingwer	$\frac{1}{2}$ rote Chilischote	1 Zweig Koriander
2 EL Fischsauce	1 EL Sojasauce	1 EL geröst. Sesamöl
1 TL Reisweinessig	1 EL Sojasauce	1 TL Tom Yum Paste

Für den Teig:

20 g Reismehl	80 g Weizenstärke	1 TL Pflanzenöl
Öl	1 $\frac{1}{2}$ TL Salz	

Für die Garnitur:

1 Pck. Glasnudeln	Öl
-------------------	----

Für das grüne Gemüse:

1 Pak Choi	4 Stämmchen wilder Brokkoli	4 grüner Spargel
2 Frühlingszwiebeln	1 Stange Zitronengras	5 Kaffir-Limettenblätter
1 TL schwarzer Sesam		

Für den säuerlichen Dip:

Sojasauce, Reissessig, Wasser	Chines. Schnittknoblauch	$\frac{1}{2}$ rote Chilischote
-------------------------------	--------------------------	--------------------------------

Für die Hoisin-Sauce:

1 kleine Knoblauchzehe	60 ml Sojasauce	2 EL Erdnussbutter
2 EL Cashewmus	1 EL Honig	2 TL Reissessig
2 TL geröstetes Sesamöl	Salz	Pfeffer

Für die Füllung:

Das Hackfleisch mit feingehackter Frühlingszwiebel, Knoblauchzehe, geriebenem Ingwer, gehackter Chilischote, Fischsauce, Sojasauce, geröstetem Sesamöl, Reisweinessig und eventuell ein bisschen Tom Yum Paste in eine Schüssel geben. Korianderstiel feinhacken und dazugeben.

Alles mit den Händen gut durchkneten und kaltstellen.

Für den Teig:

Die trockenen Zutaten in einer Schüssel vermengen. 110 ml Wasser sprudelnd aufkochen und langsam unter Rühren mit Chopsticks oder einer Gabel einrühren. Den noch heißen Teig schnell mit den Händen auf der Arbeitsfläche gut durchkneten, etwas Öl einkneten. Teig in eine gleichmäßige Wurst formen und in 8 gleich große Stücke teilen. Die noch nicht verarbeiteten Teigstücke und die halbfertigen Dumplings unter einem leicht feuchten Küchentuch aufbewahren.

Teigstücke auf ca. 1 mm Stärke ausrollen, gerne am Rand etwas dünner als in der Mitte. Mit einem Ring auf ca. 11 cm ausstechen, mit einem Teelöffel der Hackmasse füllen, luftdicht zu einem Halbkreis verschließen.

Zuerst macht man vier Dumplings, die in der Mitte gefaltet werden.

Danach werden sie zu einem Kreis zusammengesetzt. Kante anpassen, um sicherzustellen, dass sie perfekt rund ist. Rand zu einer Schnur zusammenpressen. Und beidseitig in reichlich Pflanzenöl in einem Wok auf beiden Seiten je 2 Minuten frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die Garnitur:

Glasnudeln 10 Sekunden frittieren und als Unterlage für den Tong Quian servieren.

Für das grüne Gemüse:

Pak Choi vierteln, Brokkoli, Frühlingszwiebeln und Spargel putzen und 4 Minuten im Bambuskorb dämpfen. Sud mit Zitronengras und Limettenblättern aromatisieren. Nach dem Dämpfen mit schwarzen Sesam betreuen.

Für den säuerlichen Dip:

Flüssigkeiten in einem Schüsselchen zusammenmixen und den Schnittknoblauch und Chili in feine Ringe gehackt hinzufügen.

Für die Hoisin-Sauce:

Knoblauch abziehen. Alle Zutaten in eine Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Stabmixer verquirlen, bis eine glatte Masse entsteht. Abschmecken und bei Bedarf mehr Essig, Honig oder Sojasauce hinzufügen.

Isabella Farnleitner am 22. März 2023