

Garnelen-Potsticker, Spitzkohl-Ananas im Zitronengras-Sud

Für zwei Personen

Für die Garnelen-Potsticker:

100 g Schweinehackfleisch	5 Garnelen	1 Zehe Knoblauch
2 cm Ingwer	1 Frühlingszwiebel	1 EL Sojasauce
1 EL Fischsauce	1 TL Sesamöl	200 g Mehl
100 ml warmes Wasser	1 TL Stärke	Salz

Für den Zitronengras-Sud:

5 Schalen von Garnelen	1 Schalotte	1 Limette (Saft)
1 cm Ingwer	5 getr. Shiitake-Pilze	200 ml Kokosmilch
1 rote Schote Chili	100 ml Kräuterschnaps	$\frac{1}{2}$ TL rote Currypaste
1 EL Fischsauce	3 Stile Zitronengras	3 Kaffirlimettenblätter
3 Zweige Koriander	1 TL Stärke	1 TL Zucker
Erdnussöl	Salz	

Für das Spitzkohl-Ananas:

300 g Spitzkohl	1 cm Ingwer	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
1 Frühlingszwiebel	1 Zehe Knoblauch	100 g Ananas
2 EL Fischsauce	$\frac{1}{2}$ TL Zucker	1 TL Gochugaru
Salz		

Für die Garnelen-Potsticker:

Mehl, eine Prise Salz und Wasser vermischen, zu einem geschmeidigen Teig kneten und kurz ruhen lassen.

Ingwer schälen und kleinhacken. Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. In einer Schüssel Ingwer, Frühlingszwiebel, warmes Wasser, Sojasauce, Fischsauce und Sesamöl vermengen. Die Schale der Garnelen entfernen und kleinschneiden. Garnelen und Hack zu der Masse geben und gut vermengen.

Den Teig ausrollen. Nacheinander zu Kreisen mit 12 cm Durchmesser ausstechen, mit je 1 EL der Mischung füllen und zu Halbmonden geformt verschließen, dabei die Teigkanten kräftig zusammendrücken. 75 ml Wasser angießen und sofort mit einem Deckel fest verschließen. Die Teigtaschen 6-7 Min. dämpfen. Den Deckel entfernen und sämtliches Wasser verdampfen lassen.

Für den Zitronengras-Sud:

Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Das Zitronengras von der äußeren harten Hülle befreien und in feine Scheiben schneiden. Die Kaffirlimettenblätter ebenfalls fein schneiden. Die Chilischote längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein schneiden. Den Ingwer schälen und in 3 dünne Scheiben schneiden. Die Limette halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelenschalen und die Schalotten darin anschwitzen. Currypaste hinzugeben, mit Pernod ablöschen und Wasser und Shiitake-Pilze dazugeben. Mit Salz, Zucker, Ingwer, Zitronengras, Limettenblättern, Limettensaft, Chili und Fischsauce würzen. Den Sud aufkochen und 20 Minuten ziehen lassen. Den Sud durch ein Sieb geben und erneut aufkochen. Die Stärke mit etwas kaltem Wasser verrühren und unter den Sud rühren, bis eine leichte Bindung entsteht. Koriander abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und beiseite stellen.

Für das Spitzkohl-Ananas:

Den Spitzkohl waschen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Frühlingszwiebel in Ringe schneiden. Den Ingwer schälen, fein hacken und mit Zwiebel und Knoblauch in einem Topf anschwitzen. Salzen und zuckern und für

10 Minuten schmoren lassen. Überschüssiges Wasser eventuell abgießen. Die Ananas schälen, in Würfel schneiden, mit Gochugaru zu dem Kohl geben und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Mit Fischsauce abschmecken.

Garnelen-Potsticker auf Spitzkohl-Ananas-„Kimchi“ im Zitronengras-Sud auf Tellern anrichten und servieren.

Janina Lindemann am 25. Oktober 2017