

Guotie mit Teriyaki-Schaum und Edamame

Für zwei Personen

Für die Guotie:

125 g Mehl	1 TL Wasabi-Paste	1/8 Kopf Spitzkohl
75 g geschälte Riesengarnelen	1/2 Karotten	25 g Mungobohnensprossen
1 Frühlingszwiebel	1/2 Knoblauchzehe	1 Knolle Ingwer à 1 ½ cm
1/2 TL Sesamöl	1 TL Fischsauce	1 EL helle Sojasauce
2 EL Erdnussöl	Salz	Pfeffer

Für den Teriyaki-Schaum:

2 TL Zucker	2 EL Reisessig	4 EL japanische Sojasauce
1 Zitrone	1 Knoblauchzehe	100 g Sahne

Für die Edamame:

100 g Edamame	100 ml Krustentierfond
---------------	------------------------

Für die Guotie:

Aus Mehl und 125 ml Wasser und Wasabi-Paste einen Teig herstellen und kneten.

Kohl in feine Streifen schneiden und in etwas Öl rund 10 Minuten andünsten und in eine Schale geben. Karotten schälen und in feine Streifen hobeln. Zum Kohl geben. Ingwer, Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel hacken, mit den Sprossen zur Karotten-Kohl-Mischung geben. Mit Sojasauce und Sesamöl abschmecken. Garnelen fein hacken, sodass fast schon ein Brei entsteht und unter die Masse heben.

Etwas Mehlpulver auf einem glatten Untergrund verteilen und mit einem Nudelholz die Teigstücke in eine runde Form etwa handflächengroß ausrollen (die Mitte sollte am besten klein wenig dicker sein als der Rand). Teig auf eine Handfläche legen und die Füllung in die Mitte des Teigs legen. Teigtasche zur Hälfte falten (sieht aus wie ein Halbmond). Ränder fest und schön zusammenfalten.

Zunächst gibt man dazu ein wenig Fett in eine Pfanne und erhitzt sie stark. Nun legt man die Guotie hinein und brät sie auf der flachen Seite für zwei Minuten an. Die Hitze wird nun etwas reduziert und man kippt ca. 100ml Wasser in die Pfanne. Bei geschlossenem Deckel (nur ein Schlitz offen, um Dampf abzulassen) garen die Goutie nun für etwa 3 Minuten bzw. bis das Wasser komplett verkocht ist. Dann lässt man sie noch einmal 2 Minuten auf beiden Seiten auf dem trockenen Pfannenboden anbacken.

Für den Teriyaki-Schaum:

Zucker karamellisieren lassen und mit Sojasauce und Reiswein ablöschen. Knoblauch sehr klein hacken und dazu geben, sowie etwas geriebene Zitronenschale. Die Sauce köcheln lassen, bis sie dickflüssig ist. Sie sollte sehr würzig sein. Abkühlen lassen und mit Sahne mischen und mit einem Sahneshophon als Schaum auf dem Teller über den Guotie sprühen.

Für die Edamame:

Edamame 5 Minuten in Salzwasser und Krustentierfond kochen, dann absieben und Samen entnehmen und als Dekoration verwenden Guotie mit Teriyaki-Schaum und Edamame auf Tellern anrichten und servieren.

Melanie Bolai am 29. April 2018