

# Dumplings aus dem Bambus-Topf, Ananas-Sesam-Dip, Salat

**Für zwei Personen**

**Für den Dumpling-Teig:**

220 g Mehl, Type 550      1 Prise Salz

**Für die Füllung:**

6 Riesengarnelen	$\frac{1}{4}$ Bund Koriander	$\frac{1}{4}$ Bund Minze
2 cm Ingwerwurzel	1 Knoblauchzehe	1 Stange Frühlingszwiebel
$\frac{1}{4}$ rote Chilischote	4 Shiitake-Pilze	2 EL Sojasauce
1 EL Reisessig	1 EL geröstetes Sesamöl	1 EL weißer Sesam
1 EL schwarzer Sesam	Salz	roter Pfeffer

**Für den Dip:**

150 g frische Ananas	1 Frühlingszwiebel	$\frac{1}{4}$ rote Chilischote
$\frac{1}{4}$ Bund Koriandergrün	2 EL geröstetes Sesamöl	1 EL Sojasauce
1 EL Reisessig	Salz	Pfeffer

**Für den Salat:**

6 Radieschen	1 EL Balsamicoessig	2 EL Sojasauce
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	2 EL Koriandergrün	3 EL Rapsöl
2 EL geröstete Erdnüsse	Salz	Pfeffer

**Für den Dumpling-Teig:**

Das Mehl mit Salz und 120 ml heißem Wasser kneten bis ein glatter und elastischer Teig entsteht. Mit der Nudelmaschine einen ganz dünnen Teig ausrollen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ablegen. Mit einem 10 cm großen, runden Ausstecher Kreise ausstechen.

**Für die Füllung:**

Garnelen fein schneiden. Korianderblätter und Minze abzupfen und fein hacken. Ingwer schälen und reiben. Knoblauch abziehen und die Zehe auspressen. Frühlingszwiebel und Chilischote fein schneiden.

Shiitake Pilze putzen und in kleine Stückchen schneiden. Alle weiteren Zutaten zusammen mit Sojasauce, Reisessig und Sesamöl vermischen und mit Salz abschmecken. Einen kleinen Löffel der Füllung in die Mitte eines jeden Dumpling-Teigkreises geben. Dumplings zu kleinen Muscheln formen und oben verschließen. Dumplings in einen Bambustopf geben und ca. 10 Minuten in einem Topf im Wasserbad dämpfen.

**Für den Dip:**

Ananas schälen und in kleine Stücke schneiden. Ananas mit Sesamöl, Sojasauce und Reisessig pürieren. Das Ganze mit Koriander, Chili, und Frühlingszwiebel abschmecken, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer kleinen Schale anrichten.

**Für den Salat:**

Radieschen mit einer Julienne in feine Streifen schneiden. Mit Balsamico, Sojasauce und Rapsöl vermischen. Jetzt kleingeschnittenen Schnittlauch und Koriander hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit kleingestoßenen Erdnüssen bestreuen und anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Michael Hasselbusch am 14. April 2021