

Gyoza-Dumplings, Hackfüllung, Jakobsmuscheln, Suppe

Für zwei Personen

Für die Gyoza-Dumplings:

10 runde Gyoza-Teigfladen	170 g Schweinehackfleisch	1 Frühlingszwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Stangensellerie	$\frac{1}{4}$ Kopf Weißkohl
2 Shiitake-Pilze	2 cm Ingwer	1 TL Gemüsefond
$\frac{1}{2}$ EL chinesischer Reiswein	$\frac{1}{2}$ TL braunen Zucker	$\frac{1}{2}$ EL Sesamöl
2 TL neutrales Öl	1 TL Salz	

Limetten-Edamame-Suppe:

200 g geschälte Edamame	50 g Eisbergsalat	200 ml Milch
100 g Naturjoghurt	150 ml Yuzusaft	1 Limette
1 TL brauner Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Jakobsmuscheln:

4 ausgelöste Jakobsmuscheln	Öl	Salz
-----------------------------	----	------

Für die Garnitur:

$\frac{1}{4}$ TL Sambal Oelek	2 EL Sojasauce	1 TL Sesamöl
	Zucker	

Für die Gyoza-Dumplings:

Den Ingwer reiben. Das Hackfleisch mit dem Gemüsefond, Reiswein, Sesamöl, geriebenen Ingwer, Salz und dem braunen Zucker vermischen.

Mit Pfeffer würzen. Für den Rest der Füllung Frühlingszwiebeln und Knoblauchzehe abziehen. Eine halbe Stange Sellerie und ein Blatt Weißkohl zurechtschneiden. Shiitake-Pilze putzen und klein schneiden.

Alles zusammen in einem Mixer zerkleinern und dann zum vorbereiteten Hackfleisch hinzufügen und alles miteinander vermengen.

Den Teigfladen zurechtlegen und eine Hälfte mit Wasser anfeuchten.

Einen Teelöffel der Füllung auf je einen Gyoza-Teigfladen geben, verschließen und zu einem Dumpling formen.

Die Dumplings in eine Pfanne legen. Etwas Öl darauf verteilen und die Pfanne erhitzen. Etwa 30 ml heißes Wasser dazugeben und sofort mit einem durchsichtigen Deckel abdecken. Bei mittlerer Hitze dämpfen lassen (den Deckel nicht abnehmen!). Wenn das Wasser verdunstet ist, etwas Sesamöl drüber geben und nochmals braten lassen bis sich eine schöne Kruste gebildet hat.

Für die Garnitur 2 Teigfladen in einer Pfanne in Öl braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Limetten-Edamame-Suppe:

Eisbergsalat waschen und klein schneiden. Limettenschale abreiben.

Edamame, Eisbergsalat, Milch, Joghurt, Yuzusaft und Limettensaft in einen Mixer füllen und klein mixen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Wenige Edamame zum Garnieren zur Seite legen. Die Suppe in ein kleines Schälchen füllen. Mit den zurückgelegten Edamame und etwas Limettenabrieb garnieren.

Für die Jakobsmuscheln:

Die Jakobsmuscheln waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne in etwas Öl anbraten. Limettenschale abreiben. Jakobsmuscheln mit Abrieb und Salz würzen.

Für die Garnitur:

Sojasauce, Sambal Oelek, Zucker und Sesamöl vermengen und zum Dippen bereitlegen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Christian-Johannes Weigl am 03. März 2020