

Gyoza mit Kraut-Salat und Miso-Limetten-Mayonnaise

Für zwei Personen

Für die Gyoza:

1 Pack. runde Gyoza-Blätter	$\frac{1}{4}$ Spitzkohl	5 Shiitake-Pilze
2 Karotten	1 Knoblauchzehe	2 weiße Zwiebeln
1 Limette	1 rote Chilischote	1 Stück Ingwer
250 g Räuchertofu	50 g helle Sesamsaat	1 Bund Koriander
5 Blätter Minze	100 ml Sojasauce	3 EL süße Sojasauce
100 ml Austernsauce	100 ml Reisessig	Salz, Pfeffer

Für den Krautsalat:

$\frac{1}{4}$ Spitzkohl	1 rote Paprika	1 Knoblauchzehe
1 Stück Ingwer	1 Frühlingszwiebel	25 g dunkle Sesamkerne
3 EL Sojasauce	3 EL Reisessig	5 EL Erdnussöl
1 TL Agaven-Dicksaft		

Für die Mayonnaise:

1 Limette	1 Ei	1 EL mittelscharfer Senf
1-2 TL helle Misopaste	1 EL Reisessig	100 ml neutrales Öl
Zucker		

Für die Gyoza: Die Pilze und den Kohl putzen und zu gleichen Teilen ganz fein schneiden. Zwiebeln abziehen und klein würfeln. Karotten schälen und reiben. Knoblauch abziehen, Ingwer schälen und beides hacken. Chili fein hacken. Koriander und Minze abbrausen, trockenwedeln und Stängel fein hacken. Alles in einer Schüssel vermengen und salzen. Etwas warten und die Masse mit den Händen ausdrücken, um sie zu entwässern.

Sesamkörner in einer Pfanne ohne Fett rösten und zur Masse geben.

Pfeffern. Tofu fein hacken und mit etwas Sojasauce und süßer Sojasauce unter die Masse rühren. Limettenschale abreiben. Masse nochmals mit Salz, Pfeffer, Limettenabrieb und evtl. Zucker abschmecken. Etwas Füllung auf die Gyoza-Blätter geben und die Blätter falten.

Sesamöl in einer Pfanne erhitzen und Gyoza mit der Faltnaht nach oben 3min unter ständigem Schwenken scharf anbraten, bis die Unterseite schön braun wird. Nicht wenden. Anschließend eine Mischung aus etwas Wasser, Reisessig, Sojasauce und Austernsauce in die Pfanne geben und mit geschlossenem Deckel dünsten, bis der Teig überall weich und durchgegart ist.

Für den Krautsalat: Sesamkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Frühlingszwiebeln von der Wurzel befreien und hauchdünn schneiden. Spitzkohl in feine Streifen schneiden. Paprika halbieren, entkernen, in feine Streifen schneiden. Reisessig, Sojasauce, Agaven-Dicksaft vermengen. Knoblauch und Ingwer schälen und beides klein hacken und untermengen. Nach und nach das Erdnussöl einrühren, bis die Mischung emulgiert. Wenn eine gewünschte Konsistenz entstanden ist, die Sesamkerne und Frühlingszwiebeln hinzufügen. Krautsalat gut mit dem Dressing vermengen. Vor dem Servieren gerne länger ziehen lassen.

Für die Mayonnaise: Schale der Limette abreiben, anschließend Limette halbieren und eine Hälfte auspressen. Ei trennen und Eigelb mit Senf, Reisessig und Öl in einen hohen, schmalen Becher geben. Dann sehr, sehr langsam von unten nach oben mit dem Stabmixer verquirlen.

Mayonnaise mit etwas Limettensaft, etwas Limettenschale, Misopaste und eventuell etwas Zucker würzen. Gyoza und Krautsalat auf Tellern anrichten. Je nach Wunsch mit Frühlingszwiebeln, Sesamkernen und Koriander garnieren. Mayonnaise extra servieren.

Luka Götsche am 13. Oktober 2020