

# Dreierlei Gyoza mit Tomaten-Erdbeer-Salsa

## Für zwei Personen

### Für den Gyoza-Teig:

125 g Weizenmehl                      13 g Kartoffelstärke                      1 TL Salz

### Für die Füllungen:

4 Garnelen                      200 g Rindertartar                      1 Hähnchenfilet à 100 g  
1 fermentierte Knoblauchzehe                      1 Knoblauchzehe                      1 Stück Ingwer à 4 cm  
1 rote Zwiebel                      1 Frühlingszwiebel                      2 EL Sojasauce  
2 EL Mirin                      ½ TL Curry                      1 TL weißer Sesam  
1 EL Sesamöl                      1 Prise brauner Zucker                      Pflanzenöl  
Salz                      Pfeffer

### Für die Tomaten-Erdbeer-Salsa:

2 Rispentomaten                      6 reife Erdbeeren                      1 Limette  
2 Schalotten                      2 Zweige Koriander                      1 Prise brauner Zucker  
Salz                      Pfeffer

### Für die Garnitur:

¼ Friséesalat                      1 kleine Gurke                      1 Möhre  
2 Erdbeeren                      ½ Beet grüne Kresse                      ½ Bund Schnittlauch  
1 TL schwarzer Sesam

**Für den Gyoza-Teig:** Das Weizenmehl mit Kartoffelstärke und Salz vermengen. 70 ml kochendes Wasser hinzugeben und zu einem Teig vermengen. Teig zu kleinen Kugeln formen und 2 mm dünn ausrollen. Mit einem Anrichtering Kreise ausstechen.

**Für die Füllungen:** Knoblauch abziehen und fein reiben. Ingwer schälen und fein reiben. Zwiebel abziehen und fein hacken. Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden. Fermentierten Knoblauch fein hacken. Für die selbstgemachte Teryiaki-Sauce braunen Zucker, Sojasauce und Mirin vermengen. Knoblauch, Ingwer und Frühlingszwiebel mit Curry, Sesam, Teryiaki-Sauce, Sesamöl, Salz und Pfeffer vermengen. Entstandene Sauce auf 3 Schüsselchen aufteilen. Garnelen waschen, trockentupfen und klein schneiden. In eine der drei Schüsseln mit Sauce wenden. Rindertartar in zweite Schüssel geben und vermengen. Hähnchen abwaschen, trockentupfen und in feine Stückchen schneiden. Auch mit Sauce vermengen.

Gyozateigblätter jeweils mit den drei Füllungen belegen. Danach kleine Taschen formen und Ränder fest zusammendrücken.

Gyoza in einer Pfanne mit Öl anbraten. Etwa 60 ml Wasser hinzugeben geben und mit einem Deckel verschließen. Etwa 8 Minuten dämpfen.

**Für die Tomaten-Erdbeer-Salsa:** Tomaten waschen, den Strunk entfernen, entkernen und klein schneiden.

Schalotten abziehen und fein würfeln. Erdbeeren waschen, Strunk entfernen und fein würfeln. Koriander abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und ebenfalls klein schneiden. Alles miteinander vermengen.

Limette waschen, Schale abreiben und Saft auspressen. Salsa mit Limettenschale und -saft, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

**Für die Garnitur:** Salat waschen und trockenschleudern. Gurke und Möhre waschen und zur Dekoration fein schneiden. Erdbeeren waschen, vom Strunk befreien und vierteln. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Ringe schneiden.

Sandra Kolliski am 28. Juni 2022