

Dumplings mit Hackfleisch-Füllung, Soja-Sud, Pak Choi

Für zwei Personen

Für den Dumpling-Teig:

200 g Dinkelmehl 1 Prise Salz

Für die Füllung:

200 g gemischtes Hackfleisch $\frac{1}{2}$ Chinakohl 2 Frühlingszwiebeln

2 Knoblauchzehen $\frac{1}{2}$ Chilischote 3 cm Ingwer

1 Ei 1 Bund Koriander 3 EL Sojasauce

1 Prise Kreuzkümmel Sesamöl Salz, Pfeffer

Für die Fertigstellung:

Sesamöl

Für den Pak-Choi:

2 Baby-Pak-Choi 1 Knoblauchzehe 1 Chilischote

200 ml Gemüsefond 30 g Cashewkerne 4 EL Sojasauce

3 EL Sherry 1 TL Zucker Pflanzenöl

Für den Soja-Sud:

100 ml Sojasauce 1 TL Reissessig 3 cm Ingwer

1 Stange Zitronengras

Für den Dumpling-Teig: Das Mehl mit 100 ml Wasser und einer Prise Salz zu einem trockenen Nudelteig kneten. Den Teig im Kühlschrank für 10 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung: Chili klein schneiden. Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. Chinakohl kleinschneiden.

Frühlingszwiebeln von der Wurzel befreien, klein schneiden, mit dem Ei verquirlen und in der Pfanne in Öl braten. Koriander fein hacken und mit der Frühlingszwiebel-Ei-Masse, Chinakohl, Chili, Ingwer und Knoblauch in einer Schüssel vermischen. Hackfleisch dazugeben, wieder gut vermischen und mit Sojasauce, Pfeffer, Kreuzkümmel und einer Prise Salz abschmecken.

Für die Fertigstellung: Den hergestellten Teig mit einer Nudelmaschine oder Nudelholz dünn ausrollen und mit einer Tasse oder einem Servierring ausstechen, so dass man einen runden Fladen erhält. Den Dumplingteig jetzt mit einem TL der Füllung befüllen. Die Teigtasche zusammenklappen und andrücken. Sesamöl in einer Pfanne erhitzen und Dumplings in die heiße Pfanne geben und 3 Minuten scharf anbraten. Mit ca. 100 ml Wasser ablöschen und die Pfanne abdecken damit die Dumplings im Wasserdampf garen, bis das Wasser verdampft ist.

Für den Pak-Choi: Cashewkerne in einer Pfanne goldbraun rösten. Pak Choi längs halbieren. Chili klein schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken.

Knoblauch und Chili in einer Pfanne mit Öl bei starker Hitze anbraten.

Zucker darüber streuen und kurz mitbraten. Mit Gemüsefond, Sherry und Sojasauce ablöschen. Pak Choi mit der Schnittfläche nach unten in die Pfanne geben. Cashewkerne dazugeben und alles zugedeckt bei mittlerer Hitze 4-5 Minuten schmoren.

Für den Soja-Sud: Sojasauce mit Reissessig und 50 ml Wasser in einen Topf geben. Ingwer und Knoblauch schälen, Chili halbieren und alles in den Topf geben.

Zitronengras mit dem Messer einschneiden und ebenfalls in den Sud legen. Den Sud bei mittlerer Hitze köcheln lassen und vor dem Anrichten durch ein Sieb geben. In einer kleinen Schüssel servieren.

Philipp Hahn am 06. Juni 2023