

Gyoza mit Erdnuss-Chili-Crunch und Zitronen-Ponzu

Für zwei Personen

Für die Gyoza:

250 g Weizenmehl 25 g Kartoffelstärke $\frac{1}{2}$ TL Salz

Für die Basis-Füllung:

1 Zwiebel 5 Knoblauchzehen 3 cm Ingwer
1 rote Chilischote 1 Stange Zitronengras 100 ml Sake
2 EL helle Sojasauce 100 ml Sesamöl

Für die Hackfleisch-Füllung:

150 g Schweinehackfleisch 50 ml flüssiger Honig

Für die Garnelen-Füllung:

5 Garnelen $\frac{1}{2}$ Flugmango 3 Zweige Koriander
50 ml Reisessig

Für die Shiitake-Füllung:

5 Shiitake 3 Zweige Thaibasilikum 50 ml Reisessig

Zur Fertigstellung:

Sesamöl

Für die Zitronen-Ponzu:

2 Zitronen, Saft 2 EL Mirin 100 ml helle Sojasauce
3 EL Erdnussöl 1 EL Sesamöl Salz, Pfeffer

Für den Erdnuss-Chili-Crunch:

40 g ungesalzene Erdnüsse 1 Knoblauchzehe 5 cm Ingwer
5 getrock. Chilischoten $\frac{1}{4}$ TL Kreuzkümmelsamen $\frac{1}{2}$ EL Szechuan-Pfefferkörner
1 Sternanis 1 EL Sesamöl 40 ml neutrales Pflanzenöl
 $\frac{1}{2}$ TL Rohrzucker $\frac{1}{2}$ TL Salz

Für die Garnitur:

1 Frühlingszwiebel 3 Zweige Koriander 30 g heller Sesam

Für die Gyoza:

Das Mehl mit Stärke, Salz und 140 ml Wasser zu einem Teig kneten. So dünn wie möglich ausrollen und mit einem Servierring runde Kreise ausstechen.

Für die Basis-Füllung:

Ingwer schälen und fein reiben. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Chilischote längs halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Fein hacken. Zitronengras in feine Ringe schneiden.

Alles zusammen in einer Pfanne mit Sesamöl andünsten und mit Sake und Sojasauce ablöschen und einkochen lassen. Masse anschließend in drei Teile unterteilen und jeweils mit weiteren Füllungen mischen.

Für die Hackfleisch-Füllung:

Hackfleisch mit Honig vermengen.

Für die Garnelen-Füllung:

Garnelen fein hacken. Mango entsteinen und würfeln. Koriander hacken.

Alles mit Reisessig vermengen.

Für die Shiitake-Füllung:

Shiitake putzen und fein hacken. Genauso wie Basilikum. Beides mit Reisessig vermengen.

Zur Fertigstellung:

Füllungen jeweils mit Basisfüllung vermengen und in kleine Bällchen formen und in die Mitte

der runden Gyoza-Platten legen. Gyoza falten und mit etwas Wasser zusammendrücken. Sesamöl in Pfanne erhitzen, Gyozas für 1 Minute auf der Unterseite anbraten. Mit 100 ml Wasser ablöschen und mit geschlossenem Deckel 6 Minuten dünsten.

Für die Zitronen-Ponzu:

In einem Topf Erdnussöl und Sesamöl zusammen erhitzen. Dann Sojasauce, ausgepressten Zitronensaft und Mirin einrühren; salzen und pfeffern.

Für den Erdnuss-Chili-Crunch:

Chilischoten und Erdnüsse in kleine Stücke hacken. Kreuzkümmel, Szechuan und Sternanis mörsern.

Chili, Erdnüsse und Gewürzmischung in einer kleinen Pfanne mit Sesamöl anrösten. Pflanzenöl angeben und Hitze reduzieren.

Vor dem Servieren gehackten Ingwer und gehackten Knoblauch dazu geben und alles mit Salz und Zucker abschmecken.

Für die Garnitur:

Frühlingszwiebel putzen und klein schneiden. Koriander hacken. Gericht mit Frühlingszwiebel, Koriander und Sesam garnieren.

Patrick Steuber am 07. Mai 2024