

# 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