

Wan Tan, Himmel-und-Erd-Füllung, Flönz, Asia-Gemüse, Dip

Für zwei Personen

Für die Wan-Tans:

6 Blätter Wan-Tan-Teig	2 Scheiben Speck	2 mehlig kochende Kartoffeln
2 Boskop Äpfel	2 Eier	50 g kandierten Ingwer
1 Msp. Zimt	1 TL Paprikapulver	1 TL Cayennepfeffer
1 TL Kümmel	Butter	Neutrales Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Asia-Gemüse:

$\frac{1}{2}$ Chinakohl	1 Karotte	1 rote Paprika
2 Frühlingszwiebeln	10 ml Reiswein	10 ml Sojasauce
1 Bund Koriander	Sesamöl	

Für die Flönz im Kokosmantel:

250 g Blutwurst	50 g Mehl	1 Ei
150 g Kokosraspeln	Butterschmalz	neutrales Pflanzenöl

Für die Teriyaki-Sauce:

1 Limette (Saft)	1 Zehe Knoblauch	40 ml Sojasauce
3 EL Sake Reiswein	3 EL Mirin Reiswein	1 EL Zucker
Sesamöl	Salz	

Für den Zuckerrüben-Dip:

3 EL Zuckerrübensirup	3 EL Teriyaki-Sauce	3 EL Sojasauce
1 Msp. Sambal Manis		

Für die Wan-Tans:

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Salzwasser in einem Topf erhitzen und Kartoffelwürfel garen.

Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und Apfelwürfel andünsten. Ingwer kleinhacken und zu den Äpfeln dazugeben. Mit Zimt würzen. Abkühlen lassen.

Kartoffeln in eine Kartoffelpresse geben und durchdrücken. Ei aufschlagen und Eiweiß vom Eigelb trennen. Eigelb mit der Kartoffelmasse vermengen. Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Cayennepfeffer und Kümmel in einen Mörser geben und mahlen. Die Kartoffelmasse mit der Gewürzmischung abschmecken. Speck in kleine Würfel schneiden und in einer heißen Pfanne mit etwas Öl anbraten. Speck unter die Kartoffelmasse geben. Den Teig auslegen, ausrollen und jeweils $\frac{1}{2}$ TL Kartoffelmasse und Apfelfüllung auf die Quadrate platzieren. Ein Ei aufschlagen und Eiweiß vom Eigelb trennen. Eigelb mit etwas Wasser verquirlen und damit die Teigränder bestreichen. Die Ecken nach oben nehmen und wie zu einem Spitzdach zusammendrücken. Wasser in einem Topf erhitzen und Wan-Tan-Taschen in einem Dämpfkorb über dem siedenden Wasser 10 Minuten dämpfen. Für 3 Minuten noch einmal in das siedende Wasser geben und fertig garen.

Für das Asia-Gemüse:

Den Chinakohl waschen, trockenschleudern und in Streifen schneiden. Paprika waschen und trockentupfen. Karotte schälen. Paprika halbieren und Scheidewände und Kerne befreien. Beides in Julienne schneiden.

Frühlingszwiebeln von den Enden und äußeren Schalen befreien und in rautenförmige Ringe schneiden. Sesamöl in einer Pfanne erhitzen und Chinakohl, Karotte, Paprika und Frühlingszwiebeln darin ansautieren. Mit Reiswein und Sojasauce ablöschen. Koriander abbrausen, trockenwedeln, kleinhacken und unter das Gemüse geben.

Für die Flönz im Kokosmantel:

Die Blutwurst in Scheiben schneiden und in Mehl wenden. Ei aufschlagen und verquirlen. Blutwurst in Ei wenden und mit Kokosraspeln panieren. Öl und Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Blutwurst darin kross anbraten.

Für die Teriyaki-Sauce:

Die Limette halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Knoblauch abziehen und kleinhacken. Sojasauce, Mirin, Sake und Zucker und Salz in einem kleinen Topf aufkochen. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen, Knoblauch darin anrösten und zur Saucenbasis geben. Die Teriyaki-Sauce mixen und abkühlen lassen. Mit 1 EL Limettensaft abschmecken und nochmal mixen.

Für den Zuckerrüben-Teriyaki-Dip:

Der Zuckerrübensirup mit Sojasauce und Teriyaki-Sauce vermengen. Mit Sambal Manis abschmecken.

Die Wan Tan mit Himmel- und Ääd-Füllung, Flönz im Kokosmantel und Asia-Gemüse mit Teriyaki-Dip auf Tellern anrichten und servieren.

Ulrich Niebuhr am 31. Mai 2017