

# Gyoza mit Blutwurst, Apfel, Minze an Kaisergranat

## Für zwei Personen

### Für den Teig:

125 g Weizenmehl	15 g Kartoffelstärke	Stärke
Mehl	$\frac{1}{2}$ TL Salz	75 ml Wasser

### Für die Füllung:

1 kleine festere Blutwurst	1 Granny Smith Apfel	1 kleine rote Zwiebel
1 Frühlingszwiebel	$\frac{1}{2}$ Bund Minze	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander
1 EL groben scharfen Senf	Piment-d'Espelette	Salz, Pfeffer

### Für die Gyoza:

Öl

### Für den Schaum:

4 Kaisergranat, im Ganzen	6 Garnelenkarkassen	2 Schnapsgläser Cognac
1 Bund Estragon	200 ml Sahne	100 ml Weißwein
100 ml Krustentierfond	1 EL Tomatenmark	1 EL Olivenöl
1 TL Sojalecithin	Salz	Pfeffer

### Für den Teig:

Das Wasser in einem Topf aufkochen lassen und in einer Schüssel abmessen. Salz ins heiße Wasser rühren, bis es aufgelöst ist.

Weizenmehl und Stärke in eine größere Schüssel sieben und kurz miteinander vermischen.

Salzwasser zum Mehl gießen und den Teig zuerst mit einem Löffel und dann mit den Händen in der Schüssel zu kleinen Klümpchen vermischen, sodass sich das Wasser ideal mit dem Mehl verbindet.

Danach den Teig mit den Händen circa 5 Minuten auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer festen Kugel kneten. Teigkugel in Frischhaltefolie wickeln (damit der Teig keine Feuchtigkeit verliert) und für 20 Minuten ruhen lassen.

Teigkugel aus Folie wickeln mit den Handinnenflächen zu einer flacheren Scheibe pressen und auf eine mit Stärke bestäubten Fläche legen.

Teigscheibe ebenfalls mit etwas Stärke bestreuen. Teig mit einer Nudelmaschine auf dünnste Stufe ausrollen und nun den Teig mit einer circa 9 cm breiten Ausstechform 20 Kreise aus dem Teig stechen.

Jedes Gyozablatt vorsichtig herauslösen, mit etwas Stärke bepinseln (damit die Blätter beim Stapeln nicht aneinanderkleben) und zur Seite stellen.

### Für die Füllung:

Blutwurst enthäuten und mit dem Messer würfeln. Zwiebel abziehen, in kleine feine Würfel hacken, Apfel in dünne Scheiben und dann in Stifte und Würfel schneiden. Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Blätter von zwei Zweigen Minze und genauso viel Koriander fein hacken. Senf hinzufügen. Masse erst mit der Gabel zerdrücken, dann mit der Hand kneten, mit Salz Pfeffer und Piment d'Espelette kräftig abschmecken.

### Für die Gyoza:

Fritteuse auf 180 Grad vorheizen. Füllung in die Gyoza füllen und schön falten. Gyoza in der Fritteuse goldgelb frittieren und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

### Für den Schaum:

Kaisergranat aus den Schalen befreien, hinteres Schwanzstück mit dranlassen. Karkassen in einer Pfanne im Öl scharf mit Tomatenmark anbraten, es soll richtig karamellisieren.

Mit Cognac ablöschen und flambieren, danach Wein, Fond und Estragon dazugeben und ca. 20

Minuten köcheln lassen.

Durch ein Sieb in eine Sauteuse geben und danach einreduzieren lassen.

Zum Schluss Sahne dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Servieren Sojalecithin hineinrühren und aufschäumen.

Kaisergranat in einer Pfanne mit sehr heißen Öl kurz auf dem Bauch zuerst anbraten und dann auf den Rücken drehen.

Drei Gyoza auf die Teller setzen, dazwischen Kaisergranat legen, mit dem Schaum umhüllen und mit Apfelstiften und Koriander und Minze dekorieren und servieren.

Dagmar Statz am 07. September 2021