

Dim-sum-Häppchen mit Hähnchen-Brust und Schweinshack

Für 4 Personen

100 g Rundkornreis	Salz	2 EL Balsamicoessig
1 EL Honig	5 EL Sojasauce	2 Msp. Zimt, gemahlen
4 Knoblauchzehen	Pfeffer	400 g Hähnchenbrustfilet
1 Zwiebel	1 Karotte	80 g Champignons
3 EL Pflanzenöl	100 g Maiskörner (Dose)	60 g Lauch
8 Blätter Frühlingsrollen-Teig	1 Ei	400 g Schweinehackfleisch
3 EL Sesamöl	1 EL heller Sesam	1/2 TL Curry
1 l Pflanzenöl		

Den Reis in einem Topf mit ca. 500 ml leicht gesalzenem Wasser etwa 25 Minuten zugedeckt sanft garen, bis das Wasser vollkommen aufgesogen ist. Dann den Reis in ein Sieb geben oder auf einer Platte ausbreiten und erkalten lassen.

Den Balsamicoessig mit Honig, 3 EL Sojasauce und Zimt verrühren. 2 Knoblauchzehen schälen und dazu pressen, mit Pfeffer würzen. Das Hähnchenbrustfilet waschen, trockentupfen und in kleine Würfel schneiden. Das Fleisch in die Marinade geben und 30 Minuten darin ziehen lassen. Inzwischen die Zwiebel, den übrigen Knoblauch und die Karotte schälen. Champignons mit einem trockenen Tuch abreiben. Alle Gemüse in winzig kleine Würfel schneiden. 2 EL Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen, das Gemüse darin kurz anschwitzen, auskühlen lassen.

Die Maiskörner in einem Sieb abtropfen lassen. Den Lauch putzen, längs halbieren, waschen und in feine Streifen schneiden. Mais und Lauch mit den Geflügelwürfeln samt der Marinade mischen.

Die Teigblätter in je 4 gleich große Quadrate schneiden. Das Ei trennen, Eiweiß beiseite stellen, Eigelb verquirlen. Jeweils 1 EL der Geflügelmasse in die Mitte eines Teigquadrats setzen, die Teigländer mit Eigelb bepinseln. Die Teigsitzen nacheinander zur Mitte hin zusammenklappen. Die Teigländer sollten sich dabei leicht überlappen, so dass ein kleines Briefchen entsteht. Die Ränder gut andrücken.

Das Möhren-Pilz-Gemüse mit Hackfleisch, restlicher Sojasauce, Sesamöl, Sesam, Curry und Eiweiß zu einer formbaren Masse vermengen, pfeffern. Mit angefeuchteten Händen aus der Masse kleine Bällchen (etwa 3 cm Durchmesser) formen. Diese in dem Reis wenden, so dass die Bällchen rundherum damit bedeckt sind.

Den Boden eines Dämpftopfs etwa 2 cm hoch mit Wasser bedecken. Den Dämpfeinsatz mit dem übrigen Pflanzenöl einstreichen, die Bällchen hineinsetzen und den Einsatz in den Topf stellen. Bällchen im geschlossenen Topf 15-20 Minuten garen.

Das Frittieröl in einem Topf oder einer Fritteuse auf 180 Grad erhitzen. Teigtäschchen im heißen Fett goldbraun frittieren, dann auf Küchenpapier abtropfen lassen. Bällchen und Teigtäschchen anrichten.

Christian Henze am 20. Januar 2016