

Gefüllte Teigtäschchen mit Enten-Brust

Für 4 Personen

200 g Entenbrust	100 g Shiitakepilze	1 Bund Frühlingszwiebeln
2 EL Oystersoße	1 EL Sesamöl	1 Paket WanTan Teig
1 kleine Ingwerknolle	150 g Hackfleisch vom Schwein	1 EL Chilisoße
1 Paket Reispapier	4 große Garnelen	100 g Sojasprossen
1/2 Bund Koriander	1 EL Fischsoße	100 g Schwarze Bohnenpaste
1 EL Sojasoße	Shisokressemix	

Die Ente in feine Würfel schneiden oder durch den Fleischwolf drehen. Die Shiitakepilze putzen und klein schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen und in feine Röllchen schneiden.

In einer Schüssel Entenfleisch, Shiitakepilze und die Hälfte der Frühlingszwiebeln mischen und mit einem Esslöffel Oystersoße und Sesamöl abschmecken.

Etwas von der Entenfleischmischung jeweils in die Mitte eines WanTan Teigblatts geben und dieses falten.

Den Ingwer schälen und sehr fein hacken. Das Schweinefleisch mit der Chilisoße, dem Ingwer und der restlichen Ostersoße abschmecken und ebenfalls in WanTan Teigblätter geben und diese falten.

Das Reispapier einmal kurz durch Wasser ziehen und 1-2 Minuten weich werden lassen.

Die Garnelen in Würfel schneiden. Die Sojasprossen hacken. Koriander abbrausen und fein schneiden.

Garnelen mit Sojasprossen mischen mit der Fischsoße und dem Koriander abschmecken. Etwas von der Mischung jeweils auf ein Reispapier geben und einwickeln.

Die Täschchen im Bambuskorb ca. 10 Minuten dämpfen.

Schwarze Bohnenpaste mit Sojasoße mischen und zu den Teigtäschchen reichen. Mit der Shisokresse garnieren.

Die Teigtäschchen können auch frittiert anstatt gedämpft werden. Dazu in einem Topf oder einer Fritteuse reichlich Frittierfett erhitzen und die Täschchen darin goldbraun frittieren. Herausnehmen, auf Küchentrepp abtropfen und servieren.

Jacqueline Amirfallah am 04. Mai 2016