

Wan Tan mit Shiitake-Pilzen und Frühlingslauch

Für 4 Personen

Für die Wan Tan:

50 g Erdnüsse	100 g Champignons	200 g Shiitakepilze
1/2 rote Peperoni	1 Stängel Frühlingslauch	100 g Hähnchenbrustfilet
2 EL Pflanzenöl	1 Spritzer Sojasauce	1 Spritzer Austernsauce
16 Wan Tan Blätter, rund		

Für den Dip:

1 kl. rote Chilischote	80 ml Sojasauce	80 ml Apfelsaft
40 ml Sesamöl		

Die Erdnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, dann aus der Pfanne nehmen.

Die Pilze mit einer feinen Bürste oder einem Küchenschwamm säubern, dann in feine Würfel schneiden.

Peperoni der Länge nach halbieren, die Kerne austreichen. Peperoni fein würfeln. Frühlingslauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.

Das Hähnchenbrustfilet in kleine Würfel schneiden.

In einer Pfanne das Öl erhitzen und die klein geschnittenen Pilze darin anbraten, Peperoni und Frühlingslauch zugeben und kurz mit anbraten.

Dann in eine Schüssel geben, Erdnüsse und das klein geschnittene Fleisch zugeben, vermengen und mit Soja- und Austernsauce abschmecken.

Jeweils einen guten Teelöffel der Füllung auf ein Wan Tan Blatt geben. Die Seiten mit kaltem Wasser bestreichen. Dann das Blatt diagonal vorsichtig übereinanderlegen. Darauf achten, dass die Luft dabei herausgedrückt wird. Das Wan Tan dann auf die Arbeitsfläche stellen und die oberen Kanten etwas zusammenfalten. Ist man schon etwas geübter, kann man das Falten auch in der Hand machen.

Zum Garen die Wan Tan in ein Bambus-Dämpfkörbchen oder Sieb stellen und auf einen Topf mit kochendem Wasser setzen. Mit einem Deckel abdecken und so die Wan Tan ca. 7 Minuten dämpfen.

In der Zwischenzeit für den Dip die Chilischote der Länge nach halbieren, die Kerne austreichen. Chili sehr fein schneiden.

Chili mit Sojasauce, Apfelsaft und Sesamöl vermischen.

Die gedämpften Wan Tan mit dem Dip anrichten und genießen.

Sarah Henke am 22. Mai 2019