

Dim Sum mit Enten-Füllung

Für 4 Personen

150 g gegartes Entenfleisch	30 g frischer Ingwer	2 St. Frühlingszwiebeln
1-2 grüne Chilischoten	2 El Peking Duck Sauce	2 El chin. Barbecuesauce
grüne Tabascosauce	1 Pk. Dim-Sum-Teig (Wan-Tan-Teig)	1 Eiweiß (Kl. M)
Sojasauce		

Entenfleisch fein würfeln. Ingwer schälen und sehr fein hacken. Das Weiße und Hellgrüne der Frühlingszwiebeln und die Chilischoten sehr fein würfeln. Alles mit der Peking Duck Sauce und der Char Siu Sauce mischen und nach Belieben mit Tabascosauce würzen.

Die Teigblätter auf einer Seite mit Eiweiß bestreichen und mit einer kleinen Menge von der Entenfleischmischung füllen. Dabei die Teigränder fest zusammendrücken.

Etwas Wasser in einem Wok oder in einer Pfanne aufkochen und einen passenden Dämpfkorb darüber stellen. Den Dämpfeinsatz mit einem Stück Backpapier auslegen. Die Dim Sum in mehreren Portionen daraufsetzen, mit dem Korbdeckel verschließen und nacheinander jeweils 3-5 Min. dämpfen. Mit Sojasauce servieren.

Tim Mälzer am 19. 11. 2011