

Zweierlei Dim-Sum mit Schweine-Fleisch und Mango-Chutney

Für 4 Personen

Dim Sum:

100 g Schweinehack	1 Zehe Knoblauch	1 Chinakohl
50 g Erdnüsse, gesalzen	1 Packung Wan Tan-Teig	50 ml Sesamöl
100 ml Hoisin Soße	50 ml Austernsoße	50 ml Sojasoße
50 ml Sweet Chilisoße	2 Eier	Fett

Sud:

2 Stangen Zitronengras	10 Limonenblätter	1 Zehe Knoblauch
1 Sternanis	5 g Koriandergrün	3-5 g Tee, grüner

Mango-Chutney:

2 Thai-Mango, reif	4 Schalotten	1 Schote Chili
1 Spritzer Tabasco	10 ml Balsamico, weiß	0,5 Bund Koriander, grün
10 g Honig	Salz	Pfeffer
Zucker		

Dim Sum:

Das Schweinehack zusammen mit geschnittenem Knoblauch in Sesamöl kross braten. Den Chinakohl fein schneiden und zusammen mit den Erdnüssen zum Hack geben. Mit Austern-, Soja-, Sweet Chili Chicken- und Hoisinsoße abschmecken und kaltstellen.

Sud:

Zitronengras, Limonenblätter, Knoblauch, Sternanis, Koriandergrün und den grünen Tee mit Wasser aufkochen und einige Minuten zu einem Sud einköcheln lassen.

Mango-Chutney:

Die Thai-Mango schälen, fein würfeln und zusammen mit geschälten Schalottenwürfeln, Chili, Tabasco und Balsamico vermengen. Mit Honig und gehacktem Koriander, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Anschließend die Hackmasse auf den Wan Tan-Teig verteilen, mit Eiweiß die Ränder bepinseln und zusammenklappen. Je nach Zeit Dreiecke und Säckchen formen. Die eine Hälfte in tiefem Fett frittieren, die andere Hälfte im Körbchen dämpfen. Zusammen mit dem Mango-Chutney servieren.

Mario Kotaska am 08. August 2008