

Teigtaschen mit Garnelen-Füllung

Für 2 Personen

140 g Weizenmehl	1/2 EL Pflanzenöl	1 TL Essig
Salz	6 große Garnelenschwänze	1 EL Austernsoße (Oystersoße)
Pfeffer	125 g Chinakohl	3 EL Erdnussöl
ca. 1/4 l Hühnerbrühe	80 g Weißkohl	1/2 rote Paprika

Für die Chilisoße:

100 ml Sonnenblumenöl	1 EL Paprikapulver	1 TL Chilipulver
1 Prise Salz		

Für die Sesamsoße:

1 gehackte Knoblauchzehe	2 EL Sonnenblumenöl	1 TL geröstetes Sesamöl
1 TL Reissessig		

Mehl mit Öl, Essig, 125 ml Wasser und einer Prise Salz zu einem glatten Teig kneten und diesen in Frischhaltefolie verpackt circa 1 Stunde in den Kühlschrank geben. Garnelen schälen, vom Darm befreien, das Fleisch fein hacken und mit Austernsoße und etwas Pfeffer und Salz würzen. Chinakohl putzen, fein hacken und in einer Pfanne mit 2 EL Erdnussöl scharf anbraten, mit Pfeffer und Salz würzen und abkühlen lassen. Garnelen kurz in einer Pfanne mit 1 EL Erdnussöl anbraten, herausnehmen, mit dem Chinakohl mischen und alles erkalten lassen. Die Hühnerbrühe in einen Topf geben und erhitzen. Den Teig dünn ausrollen und in 15 cm große Quadrate schneiden. Mit einem Teelöffel etwas Masse in die Mitte der Teigstücke geben und ringsum einen Rand von ca. 2 cm lassen. Dann an allen vier Enden die Teigstücke vorsichtig in die Mitte ziehen und oben gut festdrücken, so man eine Tasche (Beutel) erhält. Die Teigtaschen ca. 8 Minuten in der Hühnerbrühe garen oder in eine Dampf-Bastkorb geben und über Dampf garen. Den Weißkohl und Paprika putzen und in feine Streifen schneiden und auf den Tellern verteilen und die Für die beiden Soßen jeweils vermengen. Die Teigtaschen auf dem Weißkohl anrichten und die Soßen dazu servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 07. August