

Dreierlei Pfifferlings-Dim-Sum mit spicy Soja-Soße

Für zwei Personen

Für den Teig:

120 g Mehl (Typ 00)	60 g Mehl	100 ml kochendes Wasser
1 $\frac{1}{2}$ TL Sonnenblumenöl	Mehl	

Für die Suppe:

315 ml Hühnerfond	1 Knolle Ingwer à 1 cm	1 Zwiebel
20 g getrocknete Pfifferlinge	1 Knoblauchzehe	

Für die Füllung:

100 g Pfifferlinge	125 g Hackfleisch vom Schwein	3 Frühlingszwiebeln
1 Knoblauchzehe	1 Knolle Ingwer à 3 cm	1 TL Shaoxing Reiswein
1 TL Sojasauce	1 $\frac{1}{2}$ TL Zucker	1 $\frac{1}{2}$ TL Sesamöl
$\frac{1}{2}$ TL feines Salz	$\frac{1}{2}$ TL weißer Pfeffer	Pfeffer

Für die Füllung der Jiaozi:

100 g Pfifferlinge	100 g Hackfleisch vom Schwein	$\frac{1}{4}$ Chinakohl
1 Karotte	1 TL Sojasauce	1 TL Fischsauce
75 ml Wasser	2 EL Sonnenblumenöl	1 TL Sesamöl
Salz	Pfeffer	

Für die Füllung:

100 g Pfifferlinge	100 g Riesengarnelen	1 cm Ingwer
2 Frühlingszwiebeln	1 Prise Zucker	1 TL Sojasauce
1 TL Chiliöl		

Für die Sauce:

25 ml Sojasauce	25 ml Mirin	1 Knolle Ingwer à 2 cm
1 Frühlingszwiebel	1 Limette	

Für den Teig:

Die beiden Mehlsorten vermischen. Wasser und Öl dazugeben und verkneten mit einer Bindung entsteht. Den fertigen Teig in Klarsichtfolie im Kühlschrank lagern.

Teig teilen. Zur Wurst rollen und 6 Teile daraus schneiden. Restlicher Teig wieder in den Gefrierbeutel. Mit der Hand platt drücken und mit einem Rollholz zu einem Kreis rollen. Die Mitte sollte etwas dicker sein als der Rest damit die Füllung gehalten wird. Teigkreise befüllen.

Für die Suppe:

Hühnerfond aufkochen. Ingwer mit einer Pfanne anschlagen und in die Brühe geben. Zwiebel, Knoblauch und Pfifferlinge hinzu. Nach 5,6 Minuten die Zutaten aus der Brühe fischen und das Agar Agar einrühren. In eine große, flache Form gießen und in den Kühlschrank stellen. „Suppe“ aus dem Kühlschrank nehmen und den Schüsselinhalt kleinhacken. Zu der 1 Füllung geben und verkneten.

Für die Füllung:

Die Pfifferlinge mit einer Pilzbürste sorgfältig abbürsten, kleinschneiden und mit etwas Öl und Knoblauch in einer Pfanne anbraten. Kurz abkühlen lassen.

Den Ingwer schälen und fein reiben. Die Frühlingszwiebeln von der äußeren Schale befreien, putzen und in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein schneiden. Hackfleisch mit Ingwer, Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Sojasauce, Reiswein, Zucker, Sesamöl, Salz und Pfeffer und den abgekühlten Pilzen vermengen.

Für die Füllung der Jiaozi:

Die Pfifferlinge mit einer Pilzbürste sorgfältig abbürsten, kleinschneiden und mit etwas Öl und

Knoblauch in einer Pfanne anbraten. Kurz abkühlen lassen.

Die Karotten schälen, von den Enden befreien und fein reiben. Den Kohl fein hacken. Karotten, Kohl und Pfifferlinge mit dem Hackfleisch, Soja- und Fischsauce, Wasser und Sesamöl vermengen und ziehen lassen.

Pfanne mit Öl erhitzen. Jiaozi Teigtaschen hinein geben und von einer! Seite kross anbraten. Dann ca. 75 ml Wasser hinzu und den Deckel auflegen. Anschließend, wenn das Wasser verdunstet ist, die Jiaozi wieder anbraten. **Für die Füllung der Jiaozi:**

Shrimps hacken und mit den gebratenen Pilzen vermischen.

Mit Ingwer und Frühlingszwiebeln vermengen und mit den restlichen Zutaten abschmecken.

Wasser aufkochen lassen. Bambuskörbchen mit Backpapier auslegen und kleine Löcher hinein stechen. Mit etwas Öl bestreichen.

Die Teigtaschen 1 und 3 in den Korb geben und 5 Minuten dämpfen. Dann die Etagen des Korbes wechseln und noch einmal 5 Minuten dämpfen.

Für die Sauce:

Den Ingwer schälen und fein reiben. Die Frühlingszwiebeln von der äußeren Schale befreien, putzen und in feine Ringe schneiden. Sojasauce mit Mirin, Frühlingszwiebeln und Ingwer verrühren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sarah Bünting am 18. September 2018