

Gyoza vom Reh mit Ponzu

Für zwei Personen

Für die Füllung:

200 g Rehfleisch, Keule	50 g Naturtofu	2 Stg. Staudensellerie
1 Karotte	5 Shiitake	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	1 cm Ingwer	1 EL Ponzu
1 EL Sojasauce	Sonnenblumenöl	1 Stange Zitronengras
4 Zweige Minze	5 Zweige Koriander	1 EL Sesam

Für die Fertigstellung:

8 Blätter Gyoza-Teig	1 Ei	30 ml Ponzu
Öl	1 EL Sesam	

Für die Füllung:

Das Rehfleischwolfen oder in sehr feine Würfel schneiden. Tofu ebenfalls klein schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen, Ingwer schälen und zusammen mit dem Zitronengras sehr fein hacken.

Das Fleisch in einer Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl anbraten. Tofu ebenfalls dazugeben.

Schalotte, Ingwer, Knoblauch, Zitronengras hinzugeben und nochmals 4 Minuten braten. Karotte schälen und Staudensellerie sehr fein raspeln. Shiitake in feine Scheiben schneiden.

Fleisch und Tofu aus der Pfanne nehmen, das Gemüse darin anschwitzen.

Minze vom Stiel zupfen, mit Koriander hacken und zu dem Gemüse in die Pfanne geben. Sesam, Ponzu, Sojasauce ebenfalls zu dem Gemüse geben und 3 Minuten köcheln lassen. Das Gemüse mit dem Fleisch und dem Tofu in eine große Schüssel geben, gut miteinander vermengen. Wichtig ist, dass die Masse nicht zu feucht ist. Wenn die Masse zu feucht ist, auf ein Sieb geben, und die abgetropfte Flüssigkeit auffangen, reduzieren lassen und wieder in die Masse geben.

Für die Fertigstellung:

Gyoza-Teig auf der Arbeitsfläche ausbreiten und leicht mit Eiweiß bepinseln. 20 g Füllung auf jedes Teigblatt geben und gut verschließen. Dafür am Rand in nicht zu großen Abständen einige Falten legen. Dann Gyoza in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten. Mit etwas Wasser auffüllen, einen Deckel auf die Pfanne legen und 4-6 Minuten garen, bis das Wasser verkocht ist.

Die Gyoza mit etwas Ponzu separat servieren.

Viktoria Fuchs am 29. Dezember 2025