

Gedämpfte Manty mit Kürbis-Füllung, Ingwer-Orangen-Soße

Für zwei Personen

Für den Teig:

250 g Mehl 1 EL Pflanzenöl 1 Prise Salz

Für die Füllung:

200 g Hokkaido-Kürbis 1 Gemüsezwiebel 1 EL Kokosöl
1 EL Butter 100 ml Weißwein-Geflügelfond 1 TL Madras Curry
1 TL Rohrzucker Salz

Für den Schaum:

30 g Ingwer 200 ml Kokosmilch 100 ml Weißwein-Geflügelfond
1 Orange 1 TL Madras Curry 1 EL Zucker
Salz Pfeffer

Für die Manty:

2 EL Butter

Für die Garnitur:

20 g Mandelblätter 1 Zweig Salbei Öl

Für den Teig:

Das Mehl, 120 ml lauwarmes Wasser, Öl und Salz verrühren und zu einem glatten Teig kneten. Kurz ruhen lassen. Teig 10 x 25 cm sehr dünn ausrollen (hier mithilfe einer Nudelmaschine). Mit Pflanzenöl bepinseln.

Für die Füllung:

Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Kokosöl glasig dünsten. Kürbis waschen, fein würfeln, zu den Zwiebeln geben und leicht bissfest dünsten. Währenddessen immer wieder Fond dazugeben. Mit Salz, Zucker und Curry würzen. Butter dazugeben. Etwas abkühlen lassen.

Für den Ingwer-Orangen-Schaum:

Orange waschen. Etwas Masse für die Füllung in der Pfanne zurück lassen. Ingwer schälen, fein reiben und dazu geben, mit Kokosmilch und Fond aufgiessen. Mit Salz und Pfeffer würzen und einkochen lassen.

Durch ein Sieb passieren, etwas Orangenschale reinreiben, erhitzen und mit Salz, Pfeffer, Curry und Zucker abschmecken. Mit einem Pürierstab aufschäumen.

Für die Manty:

Füllung auf dem Teig verteilen, Teig in der Länge einmal umklappen und zu einer Schnecke zusammenrollen. Butter auf jedes Stück geben. Im Dampfgarer 5-7 Minuten garen.

Für die Garnitur:

Mandelblätter in einer Pfanne rösten. Blätter vom Salbei-Zweig zupfen. Salbei in Fett frittieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Marina Grosch am 18. November 2019