

Pork-Dumplings, Kokos-Schaum, Pflaumen-Chutney

Für zwei Personen

Für den Teig:

200 g Weizenmehl, 405 2 g schwarze Pulverfarbe 1 TL Salz

Für die Füllung:

200 g Schweinehackfleisch 5 Shiitake 1 Frühlingszwiebel
1 kleine Chilischote 1 Knoblauchzehe 1 cm Ingwer
1 Ei 4 EL Sojasauce 2 EL Hon Mirin
2 EL Fischsauce 2 EL Sesamöl 100 g Koriander
3 EL geröst. weißer Sesam

Für den Kokos-Schaum:

1 Limette, Abrieb 200 ml Kokosmilch 1 kl. Bund Koriander
1 TL Sojalecithin Salz

Für das Chutney:

4 Dörripflaumen 4 Dörraprikosen 3-4 cm Ingwer
2 EL kalte Butter 7 EL Pflaumenschnaps 7 EL Sojasauce
1 EL Hon Mirin 2 EL brauner Zucker 1 Prise Chiliflocken

Für die Nüsse:

30 g Pekannüsse 1 EL Puderzucker

Für die Garnitur:

1 milde Chilischote $\frac{1}{2}$ Zitrone, Abrieb 1-2 Zweige Koriander
1-2 EL geröst. weißer Sesam 1 großes Bananenblatt

Für den Teig:

100 ml Wasser auf 70-80 Grad erhitzen.

Heißes Wasser mit Mehl, Salz und Farbpulver in einer Schüssel mischen und mit Rührmaschine 8 Minuten lang kneten. In Frischhaltefolie wickeln und 10 Minuten ruhen lassen, dann ausrollen und rund ausstechen.

Für die Füllung:

Frühlingszwiebel putzen. Frühlingszwiebel und Koriander per Hand hacken.

Shiitake putzen. Knoblauch abziehen, Ingwer schälen. Shiitake, Knoblauch, Ingwer, Chili und Koriander mit Sojasauce, Hon Mirin, Fischsauce und Sesamöl in einem Zerkleinerer sehr fein hacken. Masse mit Hackfleisch, Ei, gehackten Korianderstielen sowie Frühlingszwiebeln gut vermengen.

Je 1 EL Füllung auf einen Teigkreis geben, die Ränder mit Wasser befeuchten und mittig hoch zu einer Kugel eindrehen.

Dumplings in einer Pfanne mit etwas Sesamöl anbraten, bis die Unterseite goldbraun ist. Gerösteten Sesam bei jedem Dumpling in die Mitte streuen. Dann mit 50 ml Wasser angießen, Deckel auflegen und 8 Minuten dämpfen, bis der Teig durchgegart ist.

Für den Kokos-Koriander-Schaum:

Kokosmilch erwärmen, sie darf nicht kochen. Koriander grob hacken und zur warmen Kokosmilch geben, 10 Minuten ziehen lassen. Mit Limettenabrieb und Salz abschmecken.

Mit einem Pürierstab mixen und durch ein feines Sieb passieren. Direkt vor dem Servieren eine Prise Sojalecithin einrühren und mit dem Stabmixer kräftig aufmontieren, bis ein

leichter Schaum entsteht.

Für das Chutney:

Dörrfrüchte in kleine Würfel schneiden. Ingwer schälen und klein schneiden.

In einem kleinen Topf mit Ingwer, Pflaumenschnaps, Sojasauce, Mirin, Zucker und Chiliflocken aufkochen.

Bei niedriger Hitze 10 Minuten einkochen, bis die Sauce sämig wird. Ggf. etwas Butter einrühren.

Für die Nüsse:

Pekannüsse mit Puderzucker in einer Pfanne langsam goldbraun karamellisieren.

Für die Garnitur:

Chili in Scheiben schneiden. Korianderblätter abzupfen und Bananenblatt rund auf die Form des Bambuskörbchens zuschneiden.

Das Gericht auf einem Bananenblatt in einem Bambusdampfgarer anrichten. Mit Chili, Korianderblättern, geröstetem Sesam und Zitronenabrieb toppen.

Luisa Wendt am 23. April 2025