

Pelmeni 2.0 mit cremiger Sahnesauce und saurem Schaum

Für zwei Personen

Für den Teig:

1 Ei, S	100 g Weizenmehl	100 g Dinkelmehl
1 TL Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für die Füllung:

200 g gem. Hackfleisch	1 kleine Zwiebel	1 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Fertigstellung:

1 Lorbeerblatt	Butter
----------------	--------

Für die Mayonnaise:

1 Zitrone, Saft	1 Ei	1 TL Dijonsenf
200 ml Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für die Sahnesauce:

Zitronensaft, von oben	200 g Crème-fraîche	4 EL Mayonnaise
1 TL Senf	$\frac{1}{2}$ TL Kurkuma	Salz
Pfeffer		

Für den sauren Schaum:

500 ml Pelmeni-Kochwasser	Essig	5 g Lecithin
---------------------------	-------	--------------

Für die Garnitur:

1 Beet Brunnenkresse

Für den Teig:

Das Ei mit Salz in einer Schüssel verquirlen. Mehl und Pflanzenöl hinzufügen und gut vermengen. 125 ml kochendes Wasser dazu gießen und mit einem Löffel verrühren, bis sich die Masse verbindet. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen weiterkneten. Bei Bedarf etwas Mehl hinzufügen. Teig in Frischhaltefolie wickeln und 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit einem kleinen Ausstecher Teigkreise ausstechen.

Für die Füllung:

Zwiebel abziehen, würfeln und in Butter glasig anschwitzen. Abkühlen lassen. Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Die abgekühlten Zwiebeln zum Hackfleisch geben und gut vermengen.

Für die Fertigstellung:

Teigkreise mit Hackfleisch füllen und zu Pelmeni formen. Gesalzenes Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Lorbeerblatt hinzufügen.

Pelmeni in das kochende Wasser geben, aufkochen lassen und die Hitze reduzieren. Das Ganze umrühren und 5 Minuten kochen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Pelmeni abtropfen lassen und in einer Pfanne mit etwas Butter schwenken. Kochwasser für den sauren Schaum beiseitestellen.

Für die Mayonnaise:

Ei trennen und Eigelb auffangen. Zitronensaft auspressen. Eigelb, Senf, ca. 1 EL Zitronensaft und etwas Wasser in einem hohen, schmalen Gefäß vermengen. Restlichen Zitronensaft für die Sahnesauce beiseitestellen. Dann vorsichtig das Rapsöl hineingießen. Den

Mixer langsam in das Gefäß eintauchen, bis dieser den Boden erreicht. Das Gefäß flach und stabil halten, dann den Mixer einschalten. Es sollte ein Wirbel entstehen, der das Öl langsam nach unten zieht und eine glatte, cremige Mayonnaise erzeugt. Mixer langsam nach oben ziehen, bis das gesamte Öl eingearbeitet ist. Mayonnaise mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Sahnesauce:

Ca. 1 EL des restlichen Zitronensafts mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel vermengen. Unter ständigem Rühren bei schwacher Hitze erwärmen.

Für den sauren Schaum:

Pelmeni-Kochwasser mit Essig nach Geschmack vermischen und leicht abkühlen lassen. Mit einem Pürierstab Lecithin einrühren und zu einem Schaum aufschlagen.

Für die Garnitur:

Brunnenkresse zupfen und Pelmeni damit garnieren.

Oxana Domsch am 12. Mai 2025