

Gyoza mit zweierlei Füllung, Limetten-Miso Mayonnaise

Für zwei Personen

Für den Gyoza-Teig:

175 g Spätzlemehl 2 Eier 1 TL Salz

Für die erste Füllung:

250 g Garnelen 50 g Mungobohnensprossen 1 Knoblauchzehe
2 EL Sojasauce 2 EL weiße Sesam getrocknete Chiliflocken
Salz

Für die zweite Füllung:

$\frac{1}{4}$ Chinakohl 50 g Shiitake 1 Karotte
1 Frühlingszwiebel 1 Knoblauchzehe 1 cm Ingwer
2 EL Sojasauce 4 TL Sake 2 EL Sesamöl

Für die Fertigstellung:

1 Ei Öl

Für die Mayonnaise:

1 Limette 1 TL Misopaste 1 Ei
100 ml Rapsöl Salz Pfeffer

Für den Gyoza-Teig:

Das Spätzlemehl, die Eier und Salz zu einem Nudelteig verkneten. Bei Bedarf etwas Wasser zugeben. Teig in Frischhaltefolie wickeln, in den Kühlschrank legen und ruhen lassen.

Für die erste Füllung:

Garnelen entdarmen, waschen, trockentupfen und hacken. Knoblauch abziehen und hacken. Sprossen abbrausen, trockenwedeln und zerkleinern. Garnelen, Knoblauch, Sprossen, Sojasauce und Sesam vermischen. Mit Salz und Chiliflocken abschmecken.

Für die zweite Füllung:

Chinakohl waschen, trockenschleudern und fein reiben. Shiitake putzen und in feine Streifen schneiden. Karotte schälen und fein reiben.

Frühlingszwiebel putzen, waschen, trockentupfen und in feine Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und hacken. Ingwer schälen und fein reiben. Chinakohl, Shiitake, Karotte, Frühlingszwiebel, Knoblauch, Ingwer, Sojasauce, Sake und Sesamöl gut miteinander vermengen.

Für die Fertigstellung:

Gyozateig aus dem Kühlschrank nehmen, auswickeln und durch eine Nudelmaschine hauchdünn ausrollen. Mit einem runden Ausstecher Kreise ausstechen. Ei trennen und dabei das Eiweiß auffangen. Den Rand der Kreise mit Eiweiß bestreichen, in die Mitte ein Teelöffel Füllung häufen, zu einer Tasche zusammenklappen und in Falten legen. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen, die Gyozas auf einer Seite goldbraun anbraten, dann etwa zur Hälfte mit Wasser aufgießen und die Pfanne mit einem Deckel abdecken. Ca. 5 Minuten dämpfen lassen, dann den Deckel abnehmen. Die Gyozas so lange in der Pfanne lassen, bis das gesamte Wasser verdampft ist und die Teigtaaschen wieder knusprig anbraten.

Für die Mayonnaise:

Limette unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. 1 Teelöffel Limettenabrieb, Misopaste, Ei und Öl in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer zu Mayonnaise verarbeiten. Evtl. mit einem Spritzer Limettensaft verfeinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Laura Fröhlich am 26. April 2021