

# Shrimp-Shiitake-Dumplings, Asia-Dip, Miso-Spitzkohl

**Für zwei Personen**

**Für den Dumpling-Teig:**

110 g Weizenstärke	30 g Tapiokastärke	1 TL Rapsöl
1 TL Salz		

**Für die Füllung:**

100 g White Tiger Garnelen	85 g Shiitake	3 cm Ingwer
1 TL geröstetes Sesamöl	1 TL Schweineschmalz	Pflanzenöl
1 TL heller Sesam	1 TL schwarzer Sesam	1 TL Tapiokastärke
$\frac{1}{2}$ TL brauner Zucker	Salz	

**Für den Dip:**

1 Knoblauchzehe	3 cm Ingwer	2 EL süße Sojasauce
1 TL geröstetes Sesamöl		

**Für das Miso-Spitzkohl:**

200 g Spitzkohl	1 EL Butter	1 EL helle Misopaste
Rapsöl		

**Für den Salat:**

$\frac{1}{2}$ unreife grüne Papaya	1 Karotte	4 Kirschtomaten
1 rote Chilischote	$\frac{1}{2}$ Limette, Saft	1 EL Fischsauce
1 EL Reisessig	1 TL brauner Zucker	Salz

**Für den Dumpling-Teig:** 170 ml Wasser aufkochen und zu der Weizenstärke und dem Salz geben. Gut verrühren bis eine klebrige Masse entsteht. 5 Minuten abkühlen lassen, die Tapiokastärke nach und nach hinzugeben und verkneten.

Zum Schluss das Öl hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Rolle formen und 15 Minuten ruhen lassen.

**Für die Füllung:** Garnelen salzen, nach 10 Minuten abbrausen, trockentupfen und fein hacken. Shiitake vom Stiel befreien, zerkleinern und kurz in einer Pfanne mit Öl anbraten. Ingwer reiben und mit den anderen Zutaten zu den Garnelen geben. Die Masse schnell verrühren bis eine etwas klebrige Masse entsteht.

Die Teigkugeln mit eingeölten Händen plattdrücken, die Füllung hineingeben und verschließen. Einen Bambus-Dampfgarer mit Backpapier auslegen und die Dumplings 5-7 Minuten dämpfen. Mit Sesam garnieren.

**Für den Dip:** Ingwer und Knoblauch abziehen, fein hacken und mit den restlichen Zutaten vermischen.

**Für das Miso-Spitzkohl:** Spitzkohl waschen und in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne mit etwas Öl und Butter anbraten, Misopaste hinzugeben und gut vermengen.

**Für den Salat:** Papaya schälen und entkernen. Karotte schälen. Papaya und Karotte in feine Julienne schneiden. Kirschtomaten vierteln. Chilischote entkernen und in feine Ringe schneiden. Alle übrigen Zutaten gut verrühren, das Gemüse dazu geben und gut vermischen. Mit Limettensaft und Salz abschmecken und servieren.

Oliver Giemsa am 20. November 2025