

Garnelen-Schweinehals-Gyoza mit Koriander-Öl, Garnele

Für zwei Personen

Für den Gyoza-Teig:

200g Weizenmehl $\frac{1}{2}$ TL Salz

Für die Füllung:

2 große Rotschwanzgarnelen	75 g Schweinehals	1 große Frühlingszwiebel
$\frac{1}{2}$ kleine Knoblauchzehe	2-3 cm Ingwer	1 Limette, Abrieb
5 Zweige Koriander	$\frac{1}{2}$ EL neutrales Öl	Salz, Pfeffer

Für Gyoza:

Öl, Salz 2 EL schwarzer Sesam 2 EL Weizenmehl

Für das Öl:

1 Frühlingszwiebel	3-4 Zweige Koriander	150 ml neutrales Öl
1 Prise Salz		

Für die Asia-Beurre-blanc:

Garnelenschalen, von oben	1 Frühlingszwiebel	1 Limette, Abrieb
125 g Butter	100 ml Ponzu	Öl, Salz, Pfeffer

Für die Garnele:

2 Rotschwanzgarnelen	1-2 cm Ingwer	$\frac{1}{2}$ -1 EL Ponzu
Öl, Salz, Pfeffer		

Für die Garnitur:

1 Frühlingszwiebel	1 Limette, Abrieb	1-2 Zweige Koriander
1-2 TL schwarzer Sesam		

Für den Gyoza-Teig:

Das Mehl, Salz und 100 ml lauwarmes Wasser in eine Küchenmaschine geben und kneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und bis zum Befüllen ruhen lassen.

Für die Füllung:

Garnelen schälen und entdarmen. Waschen und trocken tupfen. Die Schalen und Köpfe für die Beurre blanc beiseitelegen. Frühlingszwiebeln putzen. Knoblauch und Ingwer abziehen bzw. schälen.

Schweinehals, Garnelen, Frühlingszwiebel und Koriander fein hacken.

Ingwer und Knoblauch reiben. Alles zusammen mit dem Öl gut vermischen und mit Salz, Pfeffer und Limettenabrieb abschmecken.

Für Gyoza:

Den Teig mit Hilfe einer Nudelmaschine in mehreren Durchgängen dünn ausrollen und dann kreisförmig ausstechen.

Je nach Größe der Kreise $\frac{1}{2}$ -1 EL Füllung auf den Teig geben. Den Rand mit etwas Wasser befeuchten und die Gyoza dann vorsichtig falten und gut verschließen.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. In einer kleinen Schüssel das Wasser, Mehl und eine Prise Salz gut miteinander vermischen. Den Sesam in die Pfanne streuen und dann die Gyoza seitlich in die heiße Pfanne legen bzw. setzen. Die Mehl-Wasser-Mischung dazugeben und sofort den Deckel auflegen. Gyoza nun so lange dämpfen bis sie gegart sind und fast das Ganze Wasser verdampft ist.

Dann die Gyozas knusprig fertig braten. Vorsichtig voneinander trennen und aus der Pfan-

ne nehmen.

Für das Öl:

In einem hohen Gefäß alle Zutaten mit einem Pürierstab fein pürieren. In einem Topf kurz erhitzen und dann über einem Eisbad absieben und erkalten lassen.

Für die Garnelen-Asia-Beurre-blanc:

Frühlingszwiebel putzen. Garnelenschalen in etwas Öl anrösten. Mit 100 ml Wasser, Frühlingszwiebel und Ponzu aufkochen und einreduzieren lassen.

Mit kalter Butter aufmontieren. Etwas Limettenabrieb dazugeben.

Gegebenenfalls mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnele:

Garnele schälen, entdarmen, abspülen und abtrocknen. Salzen und pfeffern. Mit dem Ponzu und etwas geriebenem Ingwer kurz marinieren.

In einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten scharf anbraten.

Ggf. in den Ofen legen zum Warmhalten.

Für die Garnitur:

Frühlingszwiebel putzen und in dünne, schräge Scheiben schneiden. In Eiswasser legen.

Das Öl und die Beurre blanc in einen Teller geben. Die Garnele und Gyoza darauf platzieren. Mit Limettenabrieb toppen und mit dem Sesam, Koriander und der Frühlingszwiebel garnieren.

Lisa Marie Burger am 24. November 2025