

Dim Sum und Frühlingsrolle

Für zwei Personen

140 g gem. Hackfleisch	25 g Riesen-Garnelen	15 g Glasnudeln
10 Wan-Tan-Teighüllen	2 Blätter Frühlingsrollenteig	50 g Weißkohl
2 Speisezwiebeln	2 Knoblauchzehen	20 g Ingwer
1 Wasserkastanie	1 Karotte	25 g Mungobohnensprossen
1 Bund glatte Petersilie	1 EL Maisstärke	2 EL Sojasauce
1 EL süße Sojasauce	1 TL Sesamöl	2 EL Fischsauce
1 EL Reissessig	1 TL Zucker	10 ml Pflaumensauce
Öl, Szechuan-Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen Topf mit Wasser erhitzen und die Glasnudeln darin einweichen lassen. Die Glasnudeln nach zehn Minuten aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und in circa vier Zentimeter lange Stücke schneiden. Nun die Karotte von der Schale befreien und fein würfeln. Danach die Petersilie zupfen und ebenfalls fein hacken. Jetzt den Weißkohl vom Strunk befreien und fein schneiden. Danach eine Speisezwiebel abziehen und fein würfeln. Anschließend etwas Öl in dem Wok erhitzen und die Hälfte des Hackfleisches darin anbraten. Nun eine Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. Die Hälfte der Knoblauchzehe gemeinsam mit einem Viertel der Speisezwiebel zum Hackfleisch geben und anbraten. Danach die gehackte Petersilie, die Karotte, den Weißkohl und die Mungobohnensprossen ebenfalls zum Hackfleisch geben und gar kochen. Anschließend die Glasnudeln dazugeben. Nun etwas vom Szechuan-Pfeffer in den Mörser geben und fein mörsern. Im Anschluss die Hackfleisch-Gemüse-Mischung mit einem Esslöffel der Sojasauce, einem halben Esslöffel des Ketjap Manis, Salz und dem Szechuan-Pfeffer würzen. Nun den Frühlingsrollenteig ausbreiten und die Hackfleischfüllung darauf verteilen. Die Frühlingsrollen danach in einer Pfanne in etwas Öl goldbraun anbraten. Im Anschluss die Frühlingsrollen zum Warmhalten in den Backofen geben. Für die Dim Sum die Garnelen der Länge nach aufschneiden, von Kopf, Schale und Darm befreien. Danach waschen, trocken tupfen und fein hacken. Anschließend den restlichen Knoblauch sowie die restliche Speisezwiebel abziehen und fein würfeln. Nun die Wasserkastanie hacken und den Ingwer von der Schale befreien und fein reiben. Im Anschluss das restliche Hackfleisch gemeinsam mit der Garnele, einem viertel der Zwiebel, einem halben Esslöffel des Knoblauchs und einem viertel Esslöffel des geriebenen Ingwers in eine Schüssel geben und gut vermischen. Das Ganze mit einem viertel Esslöffel der Sojasauce, einem viertel Teelöffel des Sesamöls, etwas Salz und Szechuan-Pfeffer würzen. Gegebenenfalls die Sauce mit der Maisstärke abbinden. Den Wan-Tan-Teig ausbreiten und einen Teelöffel der Hackfleischmischung darauf geben. Den Teig zu einer Tasche formen und circa acht Minuten in den Bambusdämpfer geben und gar dämpfen. Für die Dips etwas Sojasauce in ein kleines Schälchen geben. Danach die Fischsauce mit dem Reissessig und dem Zucker vermischen und ebenfalls in ein kleines Schälchen abfüllen. Nun die Pflaumensauce ebenfalls abfüllen. Die Dim Sum gemeinsam mit den Frühlingsrollen auf Tellern anrichten, mit den Dips garnieren und servieren.

Robert Uhl am 22. Januar 2013