

## Wan Tan mit Kräuter-Dip

### Für zwei Personen

125 g Schweinehackfleisch	30 g Garnelen, geschält	8 Wan Tan-Blätter
25 g Wasserkastanien	4 Kopfsalatblätter	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
1 Biozitrone	1 Bund Kräuter	$\frac{1}{2}$ Becher Schmand
$\frac{1}{2}$ Becher Joghurt	$\frac{1}{2}$ EL Oystersauce	$\frac{1}{2}$ EL Sesamöl
Zucker, Salz	Pfefferkörner	Pfeffer

Die tiefgefrorenen Wan Tan-Blätter unter einem feuchten Tuch auftauen lassen. Die Garnelen und die Wasserkastanien waschen und klein hacken. Den Knoblauch abziehen und auch fein hacken. Das Schweine-Fleisch mit den kleingehackten Garnelen, Wasserkastanien und dem Knoblauch vermengen. Nun mit der Oystersauce, Sesamöl, Zucker und Pfeffer würzen. In die Mitte jeder Teigplatte ein Esslöffel der Masse geben und die Ränder der Teigplatten befeuchten. Nun die Enden nach oben ziehen und etwas eindrehen und fest zusammendrücken. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und ein Sieb einhängen, so dass das Sieb nicht das Wasser berührt. Darin die Wan Tan circa zwölf Minuten auf den ausgelegten Salatblättern dämpfen. Die Zitrone waschen und Zesten herauslösen. Anschließend den Saft auspressen. Die Kräuter waschen, fein hacken und mit dem Schmand und dem Joghurt vermischen. Die Pfefferkörner in dem Mörser zerstoßen. Nun die gestoßenen Pfefferkörner, ein paar Zitronenzesten und Zitronensaft hinzugeben. Die Wan Tan mit dem Kräuterdip auf den Tellern anrichten und servieren.

Karin Kühn am 03. Dezember 2013