

# **Gyoza mit Hirschhack-Füllung, Preiselbeer-Chili-Dip**

**Für zwei Personen**

**Für die Gyoza-Füllung:**

200 g Hirschfleisch	1 kleine Karotte	$\frac{1}{4}$ Stange Staudensellerie
5 Shiitake	1 Schalotte	2 Knoblauchzehen
2 cm Ingwer	1 EL Ponzu	1 EL Sojasauce
Sonnenblumenöl	1 TL heller Sesam	1 TL dunkler Sesam
2 Stg. Zitronengras	2 Zw. Minze	2 Zwg. Koriander

**Für die Fertigstellung:**

10 Gyoza-Teigblätter	1 Ei	Pflanzenöl
----------------------	------	------------

**Für den Preiselbeer-Chili-Dip:**

1 Frühlingszwiebel	$\frac{1}{2}$ kl. rote Chilischote	1 cm Ingwer
$\frac{1}{2}$ Limette, Abrieb	100 g Preiselbeeren	$\frac{1}{2}$ TL flüssiger Honig
$\frac{1}{2}$ TL Sesamöl	1/2 TL Sojasauce	$\frac{1}{2}$ TL Reisessig

1 Prise Salz

**Für den Smashed-Salad:**

1 Salatgurke	2 Frühlingszwiebeln	1 Knoblauchzehe
1 Limette, Saft	$\frac{1}{2}$ TL heller Sesam	$\frac{1}{2}$ TL dunkler Sesam
50 ml Rapsöl	2 EL Sojasauce	$\frac{1}{2}$ EL Zucker
Chiliflocken	Salz	

**Für die Gyoza-Füllung:**

Das Hirschfleisch und Shiitake durch den Fleischwolf drehen. Dafür eine 5-Millimeter-Scheibe verwenden. Schalotte und Knoblauch abziehen.

Ingwer schälen. Schalotten, Knoblauch, Ingwer und Zitronengras sehr fein hacken.

Hackfleisch in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten. Die gehackten Zutaten dazugeben und weitere 4 Minuten braten.

Karotte und Sellerie schälen und sehr fein raspeln.

Fleisch aus der Pfanne nehmen und das Gemüse darin anschwitzen.

Minze und Koriander hacken und zu dem Gemüse geben. Sesam, Ponzu und Sojasauce ebenfalls zum Gemüse geben und 3 Minuten köcheln lassen.

Gemüse mit Hackfleisch in eine große Schüssel geben und gut vermengen. Wichtig ist, dass die Masse nicht zu feucht ist. Wenn die Masse zu feucht ist, einfach auf ein Sieb geben, abgetropfte Flüssigkeit auffangen, einreduzieren lassen und wieder in die Schüssel geben.

**Für die Fertigstellung:**

Ei trennen. Eiweiß auffangen, Eigelb anderweitig verwenden.

Gyozaeig ausbreiten und mit Eiweiß bepinseln. Jeweils mit etwa 20 g der Hackfleisch-Masse befüllen, gut verschließen und den Rand in Falten legen. Gyoza in der Pfanne mit etwas Öl anbraten. Mit Wasser auffüllen, einen Deckel auf die Pfanne geben und 4-6 Minuten garen, bis das Wasser verkocht ist.

**Für den Preiselbeer-Chili-Dip:**

Ingwer schälen und fein reiben. Chili fein schneiden, Kerne entfernen.

Den grünen Teil der Frühlingszwiebel fein hacken. Den weißen Teil anderweitig verwenden. Chilischote, Preiselbeeren, Ingwer, Sojasauce, Essig und Öl verrühren. Honig dazugeben

und mit Salz abschmecken.

Frühlingszwiebeln und Limettenabrieb unterheben. Falls nötig etwas Wasser bis zur gewünschten Konsistenz hinzugeben und mindestens 15 Minuten ziehen lassen.

**Für den Smashed-Salad:**

Gurke waschen, Enden abschneiden, längs vierteln und mit der Schale nach unten auf das Brett legen. Dann mit einem Nudelholz über die Gurken rollen und diese zerdrücken. Anschließend die Gurke in Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, Knoblauch abziehen und hacken.

Zucker, Sesam, Sojasauce und Limettensaft zu den Gurken in die Schüssel geben.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Frühlingszwiebeln, Knoblauch und geschrotete Chili dazugeben und frittieren. Das Ganze gut schwenken, zu den Gurken in die Schüssel geben und gut miteinander verrühren. Mit Salz abschmecken.

Nadine Gerhardy am 29. Januar 2026