

# Hühnchen-Gyoza mit Sesam und Ei

## Für zwei Personen

### Für die Gyoza:

160 g Hühnchenbrust	100 g Spitzkohl	10 Gyoza-Teigblätter
1 Bund Frühlingslauch	1 Knoblauchzehe	1 Limette
20 g Wagyufett	1 Knolle Ingwer	20 g Oystersauce
10 g Soy Sojasauce	10 g Sesamöl	Öl , Salz, Pfeffer

### Für die Sauce:

50 g weiße Sesampaste	5 ml Chilliöl	10 ml Sesamöl
25 ml helle Sojasauce	25 ml Reisessig	1 Msp. Xanthan
15 g Zucker		

### Für den Fond:

100 g Shitake Pilze	2 St. Zitronengras	300 ml Hühnerfond
20 ml Soy Sojasauce	½ Bund Koriander	2 g Chilifäden

### Für die Eier:

6 Wachteleier

### Für die Garnitur:

40 g Sojasprossen                      20 g Wasabi-Sesam

## Für die Gyoza:

Die Hühnchenbrust waschen, trockentupfen und durch die feine Scheibe des Fleischwolfes geben. Wagyufett bei Zimmertemperatur schmelzen und zugeben. Knoblauch abziehen und fein reiben. Ingwer schälen und auch fein reiben. Limette waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Etwas Limettenschale- und saft sowie Oystersauce, Soy Sauce und Sesamöl zum Hühnchen geben. Spitzkohl putzen, vom Strunk befreien, fein schneiden und salzen. Das Salz in die Spitzkohlstreifen einmassieren. Frühlingslauch putzen, vom Strunk befreien und in feine Scheiben schneiden. Frühlingslauch und Spitzkohlstreifen zum Hühnchen geben und alles vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gyoza-Teigblätter mit der Hühnchenmasse füllen und zusammenfalten. Hühnchen-Gyoza in einer Pfanne in etwas Öl anbraten, dann etwas Wasser und Salz zugeben und mit einem Deckel zugedeckt garen.

## Für die Sauce:

Sesampaste mit Chilliöl, Sesamöl, Zucker, Sojasauce, Reisessig und Xanthan verrühren.

## Für den Fond:

Zitronengras putzen und vom Strunk befreien. Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Fond erhitzen und das Zitronengras hineinschneiden. Chillifäden, Pilze, Soy Sauce und etwas Koriander zugeben und ziehen lassen. Anschließend passieren und Fond heiß halten.

## Für die Eier:

Die Wachteleier 3 Minuten wachsw weich im Wasser kochen, pellen und halbieren.

## Für die Garnitur:

Gyoza mit der Sesamsauce nappieren und mit etwas Wasabi-Sesam betreuen. Jeweils 5 Gyozas in einen tiefen Teller setzen und den heißen Fond angießen. Mit Sojasprossen und den halbierten Wachteleiern garnieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Christoph Rüffer am 29. Dezember 2020