# ▪ Die Küchenschlacht – Menü am 15. Januar 2024 ▪
# Leibgericht mit Nelson Müller

**Anneke Bohlen**

## Gyoza mit Schweinefleischfüllung, süß-scharfer Chilisauce und Soja-Ingwer-Reduktion

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Gyoza:**
150 g Weizenmehl, Type 405
½ TL Salz

Das Mehl und Salz in eine Schüssel geben und vermischen. 75 ml kaltes Wasser hinzufügen und den Teig so lange kneten, bis er geschmeidig ist. Bis zur weiteren Verarbeitung in Klarsichtfolie einwickeln und in den Kühlschrank legen.

**Für die Füllung:**
125 g Schweinehackfleisch
2 Frühlingszwiebeln
1 Knoblauchzehe
15 g frischen Ingwer
½ rote Chilischote
1 Ei
1 Scheibe Toastbrot
1 TL Speisestärke
2 TL dunkles Sesamöl
2 TL dunkle Sojasauce
1 TL brauner Rohrzucker
1 Prise Salz

Knoblauch abziehen, Ingwer schälen, beides fein reiben. Chilischote längs halbieren, entkernen, waschen und fein hacken. Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden.

Hackfleisch, Knoblauch, Chili, Ingwer, Ei, Speisestärke und Sesamöl in einen Multizerkleinerer geben und zu einer feinen Masse verarbeiten.

Die Masse in eine Schüssel geben, Frühlingszwiebeln hinzufügen und vermischen. Mit Sojasauce, Salz und Zucker abschmecken.

**Für die Fertigstellung der Gyoza:**
1 TL Sonnenblumenöl
Mehl, zum Ausrollen

Teig mit einer Nudelmaschine ca. 2 mm dünn ausrollen, ca. 8-10 cm große Kreise mit dem Ausstecher ausstanzen. 1 TL der Füllung in die Mitte des Teigkreises platzieren. Den äußeren Rand mit Wasser befeuchten, den Teigkreis in der Mitte falten und den Rand in Fächerform nach außen zusammendrücken.

Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Gyoza hinzufügen und goldbraun anbraten. Ca. ½ Tasse Wasser hinzugeben und den Deckel schließen. Gyoza ca. 7 Minuten dämpfen.

**Für die Soja-Ingwer-Reduktion:**
15 g Ingwer
2 Knoblauchzehen
¼ rote Chilischote
80 ml dunkle Sojasauce
4 EL neutraler Essig
2 EL Zucker
1 EL geröstetes Sesamöl
Ggf. ½ TL Speisestärke

Ingwer und Knoblauch abziehen. Chili waschen und entkernen. Alles in kleine Stücke schneiden und in einen Topf geben. Sojasauce, Essig, Zucker und Sesamöl hinzufügen und alles gut verrühren. Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen lassen und anschließend abseihen. Gegebenenfalls mit etwas Speisestärke abbinden.

**Für die süß-scharfe Chilisauce:**
½ rote Paprikaschote
1 Knoblauchzehe
1 rote Chilischote
125 g Zucker
60 ml neutraler Essig

Paprika waschen und entkernen. Knoblauch abziehen. Die Stiele der Chilischoten entfernen. Paprika, Knoblauch und Chilischote in Stücke schneiden und fein pürieren.

250 ml Wasser mit Zucker und Essig in einem Topf zum Kochen bringen. Paprikamasse hinzufügen und alles auf etwa die Hälfte reduzieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

**Für die Garnitur:**
1 Lauchzwiebel
Rote Shiso-Kresse

Lauchzwiebel in Ringe schneiden und genau wie die Shiso-Kresse als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Lauchzwiebelringen und Shisokresse garnieren und servieren.