▪ Die Küchenschlacht – Menü am 19. März 2024 ▪
Vorspeise mit Zora Klipp

Markus Fröse

Knusprige Gyoza mit Soja-Dip

Zutaten für zwei Personen

Für den Gyoza-Teig:
250 g Weizenmehl
Mehl, für die Arbeitsfläche
25 g Kartoffelstärke
½ TL Salz

140 ml Wasser aufkochen und das Salz darin auflösen. Weizenmehl und Stärke in einer hitzebeständigen Schüssel miteinander vermengen. Salzwasser langsam zur Mehlmischung geben. Teig zunächst mit einem Löffel, anschließend mit den Händen vermengen.

Teig auf einer sauberen Arbeitsfläche etwa 5 Minuten mit den Händen zu einer festen Kugel kneten. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche auf eine Dicke von etwa 2-3 mm ausrollen. Mit einem runden Ausstecher oder alternativ mit einem Glas Kreise ausstechen.

Für die Füllung:
200 g Schweinehackfleisch
100 g Weißkohl
3 Frühlingszwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 EL Sojasauce
1 EL Sake
1 EL geröstetes Sesamöl
½ TL schwarzer Pfeffer
¼ TL Szechuan Pfeffer

Kohlblätter vom Kohlkopf lösen, waschen, trockentupfen und fein hacken. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Knoblauch abziehen, leicht andrücken und reiben.

Hackfleisch, Kohl, Frühlingszwiebel und Knoblauch in einer Schüssel vermengen und mit Sojasauce, Sake, Sesamöl und beiden Pfeffersorten würzen.

Für die Fertigstellung der Gyoza:
1 TL Weizenmehl
2 TL Kartoffelstärke
Sonnenblumenöl, zum Braten

Ein ausgestochenes Teigblatt auf die flache Hand legen und einen Klecks der Füllung in die Mitte des Teigblatts geben. Teigrand leicht anfeuchten und ein zweites Teigblatt darauflegen. Nun die Ränder in klassische Gyoza-Falten legen, indem alle paar Zentimeter ein Stückchen Rand zwischen Daumen- und Zeigefinger genommen und gründlich zusammengedrückt wird. Auf diese Weise wird der gesamte Teigrand bearbeitet, damit die Teigtaschen beim Braten gut zusammenhalten.

Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und Gyozas kreisförmig in die Pfanne legen. Der Boden der Gyozas soll dabei leicht anbraten. Kartoffelstärke, Mehl und 120 ml Wasser miteinander vermengen. Stärkemischung anschließend in die Pfanne geben und bei geschlossenem Deckel und schwacher Hitze 7 Minuten dämpfen. Anschließend Deckel abnehmen und Wasser verdampfen lassen. Die Stärkemischung sollte dann ein knuspriges Gitter bilden. Hitze nach Bedarf leicht erhöhen und darauf achten, dass die Gyozas nicht anbrennen. Gyozas mit der angebratenen Seite nach oben servieren.

Für den Soja-Dip:
3 EL Sojasauce
2 EL Reisessig
½ EL geröstetes Sesamöl
½ TL Zucker
½ TL Chiliflocken
1 EL hellen Sesam

Alle Zutaten miteinander vermengen und in eine kleine Schüssel füllen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.