

▪ **Die Küchenschlacht XXL – Rezepte der Profis vom 15. April 2026** ▪
Runde 2 – „Teigtaschen aus aller Welt“



Gericht zum Motto „Teigtaschen aus aller Welt“ von Alina Meissner-Bebrou

„Gyoza“: Gyoza mit Blutwurst-Garnelen-Füllung und Apfel-Sauerkraut

Zutaten für zwei Personen

Für den Gyoza-Teig:

125 g Weizenmehl
 15 g Kartoffelstärke + Kartoffelstärke,
 zum Formen und Bepinseln
 ½ TL Salz

75 ml Wasser zum Kochen bringen. ½ TL Salz einrühren, bis es aufgelöst ist. Weizenmehl und Kartoffelstärke in eine größere Schüssel sieben und vermischen. Salzwasser zum Mehl gießen und Teig in einer Küchenmaschine rühren, sodass sich das Wasser ideal mit dem Mehl verbindet. Teig in Frischhaltefolie im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend mit einem Nudelholz ausrollen. Mit einer runden Ausstechform sechs Kreise ausstechen.

Für die Gyoza-Füllung:

200 g schnittfeste Blutwurst
 6 küchenfertige Garnelen,
 geschält und entdarnt
 1 kleine rote Zwiebel
 1 EL Pommery-Senf
 1 L neutrales Pflanzenöl
 1 EL Piment d'Espelette
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pflanzenöl in der Fritteuse auf 180 Grad vorheizen. Blutwurst enthäuten und würfeln. Garnelen waschen und trockentupfen. Zwei der Garnelen in etwas Olivenöl glasig braten und für die Garnitur beiseitelegen. Zwiebel abziehen und grob hacken. Blutwurst, restliche Garnelen und Zwiebel mit Senf in einem Mixer grob pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette kräftig abschmecken. Füllung in die Gyozas geben und Ränder mit Wasser bepinseln. In der Mitte über der Füllung zum Halbkreis formen und die Kanten in Falten legen. Gyozas in der Fritteuse circa 4 Minuten goldgelb frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**Für die Krustentier-
Bisque:**

200 g Krustentier-
Karkassen
 200 ml Schlagsahne
 100 ml trockener Weißwein
 100 ml Krustentierfond
 50 ml Cognac
 1 EL Tomatenmark
 1 EL Krebspaste
 1 EL Olivenöl
 1 Bund Estragon
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Estragon abbrausen und trockenwedeln. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und Karkassen darin scharf anbraten. Tomatenmark hinzugeben und mit anbraten. Mit Cognac ablöschen und flambieren. Wein, Fond und Estragon hinzufügen und circa 20 Minuten köcheln lassen. Ansatz durch ein Sieb in eine Sauteuse geben und einreduzieren lassen. Abschließend Sahne und Krebspaste dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Garnelen 1-2 Minuten in der Sauce garziehen lassen. Sauce vor dem Servieren mit einem Pürierstab aufschäumen.

Für das Apfel-Sauerkraut:

1-2 EL Sauerkraut
1 kleine rote Zwiebel
½ grüner Apfel
1 EL naturtrüber Apfelsaft
1 EL Pommery-Senf
1 TL Yuzu-Kosho-Paste
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Sauerkraut kleinschneiden. Apfel waschen, trockenreiben und in feine Würfel schneiden. Olivenöl in der Pfanne erhitzen, Zwiebel glasig dünsten, anschließend Sauerkraut und Apfel hinzufügen und schmoren. Mit Apfelsaft, Senf und Yuzu-Kosho-Paste verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

2 dünne Scheiben Blutwurst
2 Zweige Koriander

Blutwurst ohne Fett in einer Pfanne zu einem knusprigen Chip ausbacken. Koriander abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen.

Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF sind **Garnelen** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (*Stand April 2026*):

- 1. Wahl Vietnam, Aquakultur: Bio-Aquakultur, White Tiger Garnele und Tiger-Garnele
- 1. Wahl Europa, Aquakultur: Kreislaufanlagen mit Biofloc-Technologie

Laut WWF sind **Krustentier-Karkassen** (z.B. vom Kaisergranat / Scampi) aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (*Stand April 2026*):

- 1. Wahl Nordostatlantik FAO 27, Reusen (Fallen)