

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 01. Juli 2025
Vorspeise mit Cornelia Poletto



Carsten Scholz

Beef-Dumplings mit asiatischer Gemüse-Salsa

Zutaten für zwei Personen

Für den Dumpling-Teig:

320 g Mehl, Typ 550

175 g Wasser auf 50 Grad erhitzen. Anschließend mit Mehl in der Küchenmaschine auf niedriger Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. 15-20 Minuten ruhen lassen. Teig in ca. 9-10 g schwere Kugeln aufteilen und rund ausrollen.

Für die Füllung:

250 g Rinderhackfleisch

1 Bund Frühlingszwiebeln

1 Knoblauchzehe

1 Chilischote

3 cm Ingwer

2 EL Fischsauce

Erdnussöl, zum Braten

Ingwer schälen und Knoblauch abziehen. Beides fein hacken. Ingwer von Trennhäuten und Kernen befreien und ebenfalls fein hacken. Frühlingszwiebeln putzen und fein schneiden. Alles mit dem Hackfleisch und der Fischsauce vermengen.

Je 1 Teelöffel der Füllung auf einen Teigladen platzieren und zu Dumplings formen. Vorgang mit der restlichen Masse wiederholen. 2 Teelöffel Öl in einer antihaftbeschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Dumplings hineingeben und fest andrücken, um den Boden in der Pfanne flach zu drücken. Etwa 8 bis 10 pro Charge kochen. Wenn der Boden goldbraun ist, eine halbe Tasse Wasser in die Pfanne geben. Sofort den Deckel aufsetzen und 7 Minuten garen lassen. Deckel abnehmen und Pfanne auf dem Herd lassen, bis das ganze Wasser verdampft ist. Unterseite der Dumplings nochmal knusprig nachbraten und mit dem Dip servieren.

Für die asiatische Gemüse-Salsa:

100 g Ochsenherztomaten

100 g Salatgurke

50 g rote Zwiebeln

1 Limette, Saft

2 EL Sojasauce

1 TL Chilipaste

1 TL geröstetes Sesamöl

2 EL Erdnussöl

1 Bund Koriander

1 Bund Minze

Limettensaft auspressen und mit Sojasauce, Chilipaste und Sesam- und Erdnussöl mischen. Kräuter fein hacken. Zwiebel abziehen und zusammen mit den Tomaten und der Gurke fein schneiden. Alles miteinander vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.