

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



Gericht zum Motto „Teigtaschen aus aller Welt“ von Dagmar Statz

**Bayern trifft Japan: Blutwurst-Gyoza mit Krustentier-Sauce, Garnelen und Apfel-Edamame-Salat mit Yuzu Kosho**

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. 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. Danach den Teig mit den Händen circa 5 Minuten auf der Arbeitsfläche zu einer festen Kugel kneten. Teigkugel in Frischhaltefolie wickeln und für 15 Minuten im Tiefkühlfach ruhenlassen.

Nach der Ruhezeit Teigkugel aus der Folie wickeln, zu einer flacheren Scheibe formen und mit Stärke bestäuben. Teigfladen in einer Nudelmaschine auf dünnster Stufe ausrollen. Mit einer runden Ausstechform von circa 9 cm Durchmesser sechs Kreise aus dem Teig stechen. Jedes Gyoza-Blatt vorsichtig lösen, mit etwas Stärke bepinseln und zur Seite stellen.

**Für die Gyoza-Füllung:**

200 g schnittfeste Blutwurst  
 1-2 EL Sauerkraut  
 1 Frühlingszwiebel  
 1 kleine rote Zwiebel  
 ½ grüner Apfel  
 1 EL Pommery-Senf  
 2 Zweige Minze  
 2 Zweige Koriander  
 1 EL Piment d'Espelette  
 1 L neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pflanzenöl in der Fritteuse auf 180 Grad vorheizen.

Blutwurst enthäuten und würfeln. Zwiebel und Frühlingszwiebel abziehen und fein hacken. Sauerkraut kleinschneiden. Apfel waschen, trockenreiben und in feine Würfel schneiden. Minze und Koriander abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Alle Zutaten mit dem Senf vermengen und erst mit der Gabel grob zerdrücken, dann mit der Hand kneten. 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 Sauce und die**
**Garnelen:**

6 küchenfertige Garnelen,  
geschält und entdarnt  
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

Garnelen waschen und trockentupfen. 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 den Salat:**

½ grüner Apfel  
2 EL aufgetaute, geschälte TK-  
Edamamekerne  
1 TL Yuzu-Kosho-Paste  
1 EL naturtrüber Apfelsaft  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wasser zum Kochen bringen.

Edamamekerne in einem Sieb mit kochendem Wasser überbrühen und abtropfen lassen. Granny Smith waschen, trockenreiben und in dünne Stifte schneiden. Yuzu-Kosho-Paste mit Apfelsaft verrühren, mit Edamame und Apfel vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Garnitur:**

2 Zweige Koriander  
2 Zweige Minze

Koriander und Minze abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen.

Krustentier-Sauce zum Angießen in ein Kännchen geben. Je drei Blutwurst-Gyoza in tiefe Teller geben. Garnelen und Apfel-Edamame-Salat mit Yuzu Kosho hinzufügen, mit Koriander und Minze garnieren und samt Sauce 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)