

• Die Küchenschlacht – Menü am 22. Dezember 2025 •

Tagesmotto „Weihnachts-Buffet“ mit Mario Kotaska



Milena Broger

Gyoza mit Entenfüllung und mariniertem Himbeer-Rotkraut

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

250 g Weizenmehl
25 g Mais- oder Kartoffelstärke
½ TL Salz

Für die Füllung:

500 g Entenkeule mit Haut
3 Frühlingszwiebeln
1 Knoblauchzehne
3-4 cm Ingwer
½ Orange, Abrieb
½ Zitrone, Abrieb
Mirin, zum Abschmecken
Sojasauce, zum Abschmecken
Sesamöl, zum Abschmecken

Für die Gyoza:

Stärke, zum Ausrollen
Rapsöl, zum Anbraten

Für das marinierte Rotkraut:

½ Kopf Rotkraut
150 g TK-Himbeeren
1 Zitrone, Saft
50-100 ml Reisessig
1-2 EL Rohrzucker
Chili, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Mehl mit Stärke vermischen. 140 ml Wasser im Topf erhitzen und Salz darin auflösen. Dann alles zu einem glatten Teig verarbeiten. In Klarsichtfolie einpacken und ruhen lassen.

Entenkeulen von Knochen und großen Fettstücken sowie der Haut befreien. Fleisch grob würfeln, etwas Haut grob schneiden. Dann Entenfleisch und etwas Haut durch den Fleischwolf drehen. Knoblauch abziehen und Ingwer schälen. Lauch der Länge nach halbieren und gründlich waschen. Dann alles hacken. Orange und Zitrone waschen und trocknen. Die Hälfte der Zitronen- und Orangenschale jeweils abreiben. Faschiertes Fleisch mit Knoblauch, Ingwer, Frühlingszwiebeln, Zitronen- und Orangenabrieb vermengen und Masse mit Mirin, Sojasauce und etwas Sesamöl abschmecken.

Den vorbereiteten Teig aus der Klarfolie nehmen und mithilfe der Nudelmaschine ausrollen. Mit Stärke bemehlen und rund ausstechen. Die Füllung auf die einzelnen Teigblättern geben und zu Gyoza formen. Diese dann in einer Pfanne mit Rapsöl langsam braten. Dann etwas Wasser hinzugeben und kurz mit verschlossenem Deckel dämpfen. Dann den Deckel wieder abnehmen und knusprig braten.

Zitrone auspressen und Saft auffangen. Himbeeren mit Zitronensaft, Reisessig und etwas Zucker erhitzen, pürieren und durch ein Sieb streichen. Rotkraut waschen, trocknen, fein schneiden und mit dem Himbeerpüree marinieren. Mit frisch gemahlenem Pfeffer, Salz und Chili abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.