

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 29. Januar 2026
Tagesmotto „Wild“ mit Viktoria Fuchs



Nadine Gerhardy

Gyoza mit Hirschhack-Füllung, Preiselbeer-Chili-Dip und „Smashed Cucumber Salad“

Zutaten für zwei Personen

Für die Gyoza-Füllung:

200 g Hirschfleisch aus der Keule
1 kleine Karotte
¼ Stange Staudensellerie
5 Shiitake
1 Schalotte
2 Knoblauchzehen
2 cm Ingwer
1 EL Ponzu
1 EL Sojasauce
Sonnenblumenöl, zum Anbraten
1 TL heller Sesam
1 TL dunkler Sesam
2 Stangen Zitronengras
2 Zweig Minze
2 Zweige Koriander

Für die Fertigstellung:

10 Gyoza-Teigblätter
1 Ei
Pflanzenöl, zum Braten

Für den Preiselbeer-Chili-Dip:

1 Frühlingszwiebel
½ kleine rote Chilischote
1 cm Ingwer
½ Limette, Abrieb
100 g Preiselbeeren aus dem Glas
½ TL flüssiger Honig
½ TL Sesamöl
1/2 TL Sojasauce
½ TL Reisessig
1 Prise Salz

Das Hirschfleisch und Shiitake durch den Fleischwolf drehen. Dafür eine 5-Millimeter-Scheibe verwenden. Schalotte und Knoblauch abziehen. Ingwer schälen. Schalotten, Knoblauch, Ingwer und Zitronengras sehr fein hacken.

Hackfleisch in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten. Die gehackten Zutaten dazugeben und weitere 4 Minuten braten.

Karotte und Sellerie schälen und sehr fein raspeln.

Fleisch aus der Pfanne nehmen und das Gemüse darin anschwitzen. Minze und Koriander hacken und zu dem Gemüse geben. Sesam, Ponzu und Sojasauce ebenfalls zum Gemüse geben und 3 Minuten köcheln lassen.

Gemüse mit Hackfleisch in eine große Schüssel geben und gut vermengen. Wichtig ist, dass die Masse nicht zu feucht ist. Wenn die Masse zu feucht ist, einfach auf ein Sieb geben, abgetropfte Flüssigkeit auffangen, einreduzieren lassen und wieder in die Schüssel geben.

Ei trennen. Eiweiß auffangen, Eigelb anderweitig verwenden.

Gyozateig ausbreiten und mit Eiweiß bepinseln. Jeweils mit etwa 20 g der Hackfleisch-Masse befüllen, gut verschließen und den Rand in Falten legen. Gyoza in der Pfanne mit etwas Öl anbraten. Mit Wasser auffüllen, einen Deckel auf die Pfanne geben und ca. 4-6 Minuten garen, bis das Wasser verkocht ist.

Ingwer schälen und fein reiben. Chili fein schneiden, Kerne entfernen.

Den grünen Teil der Frühlingszwiebel fein hacken. Den weißen Teil anderweitig verwenden. Chilischote, Preiselbeeren, Ingwer, Sojasauce, Essig und Öl verrühren. Honig dazugeben und mit Salz abschmecken. Frühlingszwiebeln und Limettenabrieb unterheben. Falls nötig etwas Wasser bis zur gewünschten Konsistenz hinzugeben und mindestens 15 Minuten ziehen lassen.

Für den Smashed-Cucumber-Salad:

1 Salatgurke
2 Frühlingszwiebeln
1 Knoblauchzehne
1 Limette, Saft
½ TL heller Sesam
½ TL dunkler Sesam
50 ml Rapsöl
2 EL Sojasauce
½ EL Zucker
Chiliflocken, zum Würzen
Salz, aus der Mühle

Gurke waschen, Enden abschneiden, längs vierteln und mit der Schale nach unten auf das Brett legen. Dann mit einem Nudelholz über die Gurken rollen und diese zerdrücken. Anschließend die Gurke in Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, Knoblauch abziehen und hacken. Zucker, Sesam, Sojasauce und Limettensaft zu den Gurken in die Schüssel geben.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Frühlingszwiebeln, Knoblauch und geschrotete Chili dazugeben und frittieren. Das Ganze gut schwenken, zu den Gurken in die Schüssel geben und gut miteinander verrühren. Mit Salz abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.