

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 29. Dezember 2025 ▪**
Tagesmotto „Silvester-Party“ mit Cornelia Poletto



Viktoria Fuchs

Gyoza vom Reh mit Ponzu

Zutaten für zwei Personen

Für die Füllung:

- 200 g Rehfleisch, aus der Keule
- 50 g Naturtofu
- 2 Stangen Staudensellerie
- 1 Karotte
- 5 Shiitake
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 cm Ingwer
- 1 EL Ponzu
- 1 EL Sojasauce
- Sonnenblumenöl, zum Anbraten
- 1 Stange Zitronengras
- 4 Zweige Minze
- 5 Zweige Koriander
- 1 EL Sesam

Das Rehfleisch wolfen oder in sehr feine Würfel schneiden. Tofu ebenfalls klein schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen, Ingwer schälen und zusammen mit dem Zitronengras sehr fein hacken.

Das Fleisch in einer Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl anbraten. Tofu ebenfalls dazugeben.

Schalotte, Ingwer, Knoblauch und Zitronengras hinzugeben und nochmals 4 Minuten mitbraten.

Karotte schälen und mit Staudensellerie sehr fein raspeln. Shiitake in feine Scheiben schneiden.

Fleisch und Tofu aus der Pfanne nehmen und das Gemüse darin anschwitzen.

Minze vom Stiel zupfen, mit Koriander hacken und zu dem Gemüse in die Pfanne geben. Sesam, Ponzu und Sojasauce ebenfalls zu dem Gemüse geben und 3 Minuten mitköcheln lassen.

Das Gemüse mit dem Fleisch und Tofu in eine große Schüssel geben und gut miteinander vermengen. Wichtig hierbei ist, dass die Masse nicht zu feucht ist. Wenn die Masse zu feucht ist, auf ein Sieb geben, und die abgetropfte Flüssigkeit auffangen, reduzieren lassen und wieder in die Masse geben.

Für die Fertigstellung:

- 8 Blätter Gyoza-Teig
- 1 Ei
- 30 ml Ponzu, zum Dippen
- Neutrales Öl, zum Anbraten
- 1 EL Sesam

Gyoza-Teig auf der Arbeitsfläche ausbreiten und leicht mit Eiweiß bepinseln. Ca. 20 g Füllung auf jedes Teigblatt geben und gut verschließen. Dafür am Rand in nicht zu großen Abständen einige Falten legen. Dann Gyoza in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten. Mit etwas Wasser auffüllen, einen Deckel auf die Pfanne legen und ca. 4-6 Minuten garen, bis das Wasser verkocht ist.

Die Gyoza mit etwas Ponzu separat servieren.