

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 14. Juli 2026 ▪**
Vorspeise mit Robin Pietsch



Chiara Soujon

Jiaozi mit Schweinefleisch-Füllung, Soja-Chili-Sauce und asiatischem Gurkensalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Jiaotzi:

100 g Schweinehackfleisch
 50 g Weißkohl
 1 Frühlingszwiebel
 1 Knoblauchzehe
 3-4 cm Ingwer
 1 EL helle Sojasauce
 4 EL Sesamöl
 125 g Mehl
 13 g Speisestärke + Speisestärke, zum
 Ausrollen
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Mehl und Stärke in eine Schüssel sieben. Eine Prise Salz hinzufügen. 70 ml Wasser erhitzen und zum Mehl geben. Masse zu einem glatten Teig kneten. In Frischhaltefolie wickeln und ruhen lassen. Kohl und Frühlingszwiebel putzen und sehr fein hacken. Mit Hackfleisch vermengen. Knoblauch abziehen, Ingwer schälen und beides fein reiben und ebenfalls zu der Hackfleisch-Mischung geben. Mit Sojasauce und Pfeffer würzen. Die Arbeitsfläche mit Speisestärke bestreuen und den Teig 2-3 mm dünn ausrollen und mit einem Ausstecher Kreise mit einem Durchmesser von 10 cm ausstechen. Ein Teigblatt in die flache Hand legen und mittig einen Teelöffel Füllung hineingeben. Teigrand mit dem Finger leicht anfeuchten. Teig über die Füllung umklappen und den Rand festdrücken. Rand in Falten legen und zusammendrücken.

Sesamöl auf mittlerer Stufe in einer Pfanne erhitzen. Jiaozi ca. 3-4 Minuten auf der Unterseite goldbraun anbraten. 30 ml Wasser hinzufügen und mit Deckel weitere 3 Minuten dämpfen.

Für die Vinaigrette:

1 Chilischote
 6 EL Sojasauce
 3 EL Reisessig
 1 TL Sesamöl
 1 Prise Zucker
 Roter Szechuanpfeffer, aus der Mühle

Chilischote grob hacken und mit Sojasauce, Reisessig, Sesamöl, Zucker sowie rotem Szechuanpfeffer zu einer Vinaigrette verrühren.

Für den asiatischen Gurkensalat:

1 Salatgurke
 1 Frühlingszwiebel
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 1 Chilischote
 3 EL helle Sojasauce
 1 TL Reisessig
 1 EL Sesamöl
 1 EL gerösteter, weißer Sesam
 1 EL schwarzer Sesam
 1 TL Kokosblütenzucker
 1 EL Chiliflocken

Salatgurke in sehr dünne Scheiben schneiden. Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden. Zwiebel abziehen, fein hacken. Knoblauch abziehen und pressen. Chili fein schneiden, je nach gewünschter Schärfe entkernen.

Sojasauce, Reisessig, Sesamöl, Kokosblütenzucker, Chiliflocken, Knoblauch und Chili in einer Schüssel gründlich verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Gurke, Zwiebel und Frühlingszwiebel hinzufügen und alles gut vermengen. Zum Schluss mit weißem und schwarzem Sesam bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.