▪ Die Küchenschlacht – Menü am 08. November 2023 ▪ ChampionsWeek ▪ "…im Sud"mit Cornelia Poletto

Eli John

Hackfleisch-Dumplings in Soja-Miso-Sud mit asiatischem Gemüse

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:
200 g Weizenmehl
100 ml Wasser
1 Prise Salz

Das Mehl mit etwa 100 ml Wasser und einer Prise Salz zu einem trockenen Nudelteig kneten. Den Teig im Kühlschrank für 10 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung:
200 g gemischtes Hackfleisch
½ Chinakohl
2 Frühlingszwiebeln
2-3 Knoblauchzehen
½ Chilischote
3 cm Ingwer
1 Ei
50 g Bergkäse
3 EL Sojasauce
1 Bund Koriander
½ TL Knoblauchgranulat
1 Prise Kreuzkümmel
Sesamöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Frühlingszwiebeln von der Wurzel befreien, klein schneiden, mit dem Ei verquirlen und in der Pfanne in Sesamöl braten. Chinakohl kleinschneiden. Chili klein schneiden. Knoblauch und Ingwer abziehen bzw. schälen und ebenfalls fein hacken. Koriander fein hacken und mit der Frühlingszwiebel-Ei-Masse, Chinakohl, Chili, Ingwer, Knoblauch und Knoblauchgranulat in einer Schüssel vermischen. Hackfleisch dazugeben, vermengen und alles mit Sojasauce, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer abschmecken. Käse reiben und unter die Masse heben.

Für die Fertigstellung:
Sesamöl, zum Braten

Nudelteig mit einer Nudelmaschine ausrollen, Teigkreise ausstechen und jeweils etwas Füllung in die Mitte geben. Schließen und zu Dumplings zusammendrücken. Sesamöl in einer Pfanne erhitzen und Dumplings in die heiße Pfanne geben. 3 Minuten scharf anbraten. Mit ca. 100 ml Wasser ablöschen und die Pfanne abdecken, damit die Dumplings im Wasserdampf garen. Sie sind fertig, sobald das Wasser vollständig verdampft ist.

Für den Sud:
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
1 rote Chilischote
3 cm Ingwer
1 Stange Zitronengras
100 ml Sojasauce
2 TL Misopaste
1 TL Reisessig

Schalotten und Knoblauch abziehen und grob schneiden. Ingwer schälen, Chili halbieren. Sojasauce, Misopaste, Reisessig und 50 ml Wasser in einen Topf geben und Schalotten, Knoblauch, Ingwer und Chili dazugeben. Zitronengras mit dem Messer einschneiden und ebenfalls in den Sud legen. Den Sud bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Durch ein Sieb geben.

Für das Gemüse:
1 Baby Pak Choi
6-8 Baby Karotten
200 g Sojabohnen, aus dem Glas
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 Chilischote
Butterschmalz, zum Braten
200 ml Gemüsefond
4 EL Sojasauce
3 EL Sherry
30 g Cashewkerne
20 g geschälte Mandeln
10 g Haselnüsse
1 Prise Zucker

Pak Choi halbieren. Karotten und Chili in feine Streifen schneiden. Schalotten und Knoblauch abziehen und klein schneiden.

Nüsse klein schneiden und in einer Pfanne anrösten.

Knoblauch und Chili in einer Pfanne in Butterschmalz anbraten. Zucker dazugeben und mitbraten. Mit Gemüsefond, Sojasauce und Sherry ablöschen. Pak Choi mit der Schnittfläche nach unten in die Pfanne geben. Restliche Gemüse zum Pak Choi legen. Nüsse dazugeben und alles mit Deckeln bei mittlerer Hitze für ca. 5 Minuten köcheln lassen. So ziehen die Aromen ein.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.