

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 02. Mai 2024 ▪  
Tagesmotto „Mein Handwerk“ mit Mario Kotaska



Jasmin Vogel

**Dämpfen: Jiaozi mit Hackfleisch-Füllung, gedämpftem Gemüse und Szechuan-Würzsauce**

Zutaten für zwei Personen

**Für den Teig:**

150 g Reismehl + Reismehl für die  
Arbeitsfläche  
120 g Guarkernmehl

Das Reismehl zusammen mit dem Guarkernmehl in eine große Schüssel geben. Dann 350 ml kochendes Wasser dazugeben und mit zwei Stäbchen gut umrühren. Teig kurz abkühlen lassen. Nach 5 Minuten sollte der Teig nicht mehr zu heiß sein, sodass er erneut durchgeknetet werden kann. Teig dann vorsichtig mit einem Nudelholz sehr dünn ausrollen und immer wieder etwas Reismehl auf die Arbeitsplatte und das Nudelholz geben, damit nichts anklebt. Mit einem Anrichtering, mit 9 cm Durchmesser, einzelne Teigkreise ausstanzen.

**Für die Füllung:**

250 g Schweinehackfleisch  
150 g Karotten  
½ Stange Porree  
2 Frühlingszwiebeln  
1 Knoblauchzehen  
1 kleine rote Chili  
2 EL glutenfreie Sojasauce  
1 EL Mirin  
1 EL Sesamöl  
1 EL Zucker  
1 TL Salz  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Karotten und Knoblauch schälen bzw. abziehen und alles fein reiben. Porree und Frühlingszwiebeln waschen, fein schneiden und zum Hackfleisch geben. Chili waschen, trockentupfen, von Kerngehäuse befreien und fein schneiden und ebenfalls zum Hackfleisch geben. Hackfleisch mit dem Gemüse vermengen und mit Sojasauce, Sesamöl, Mirin, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Alle Zutaten gut verkneten.

**Für die Fertigstellung:**

Jeweils etwas Füllung in der Mitte der Teigkreise platzieren. Ränder mit etwas Wasser befeuchten, Teigkreise zusammenklappen und die Ränder so zusammendrücken, dass die typische Jiaozi-Form entsteht. Diesen Vorgang wiederholen bis der Teig aufbraucht ist.

Bambuskörbchen mit einem Papier mit Löchern auslegen, damit die Jiaozi nicht kleben bleiben. Jiaozi auf das Papier setzen und das Bambuskörbchen über einem Topf mit Wasser platzieren. Wasser zum Kochen bringen und Jiaozi gute 8 Minuten dämpfen.

**Für das Gemüse:**

3 Mini Pak Choi  
200 g Sprossenbrokkoli  
1 TL Natron  
½ TL Zucker

Gemüse waschen und grob schneiden. In ein Bambuskörbchen legen. Zuerst Brokkoli für ca. 10 Minuten dämpfen. Später Pak Choi hinzugeben. Zucker und Natron über das Gemüse streuen, damit die grüne Farbe erhalten bleibt. Das Gemüse für fünf Minuten dämpfen.

**Für die Gemüse-Sauce:**

1 Frühlingszwiebeln  
 1 Knoblauchzehe  
 10 g Ingwer  
 1 getrocknete Chilischote  
 2 EL Sojasauce  
 1 EL Mirin  
 2 EL Erdnussöl  
 ½ TL Szechuanpfeffer  
 ½ TL Vollrohrzucker  
 1 TL Speisestärke  
 Salz, aus der Mühle

Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Ingwer schälen und in feine Stifte schneiden. Knoblauch abziehen und mit getrockneter Chili in dünne Scheiben schneiden.

Erdnussöl in einen heißen Topf geben und Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Chili bei niedriger bis mittlerer Hitze 5 Minuten schmoren, dabei ab und zu umrühren.

Mit Szechuanpfeffer, Zucker und Salz würzen und 2 Minuten braten. Anschließend mit Sojasauce, Mirin und 100 ml Wasser ablöschen. Sud aufkochen lassen. Speisestärke mit 1 EL kaltem Wasser glattrühren und unter den Sud rühren. Kurz bei mittlerer Hitze andicken lassen. Sauce und Gemüse vermengen.

**Für die Szechuan-Sauce:**

2 Knoblauchzehen  
 3-4 cm Ingwer  
 120 ml Gemüsefond  
 3 EL Sojasauce  
 2 EL Reisessig  
 2 TL chinesischer Reiswein  
 2 EL Ahornsirup  
 ½ TL Sesamöl  
 1 TL Szechuan-Pfefferkörner  
 ¼ TL rote Chiliflocken  
 ¼ TL geräuchertes Paprikapulver  
 1 EL Maisstärke  
 ½ EL Sonnenblumenöl

Alle flüssigen Zutaten für die Sauce in eine mittelgroße Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. Beiseitestellen.

Knoblauch abziehen und fein hacken. Ingwer schälen und soviel hacken, dass 2 TL entstehen. Sonnenblumenöl in einem Topf bei mittlerer Stufe erhitzen. Knoblauch und Ingwer hinzugeben und 30-60 Sekunden lang anbraten, dabei häufig umrühren.

Sauce erneut vermischen und dann in den Topf gießen. Gewürze hinzugeben. Alles zum Kochen bringen und unter häufigem Rühren einige Minuten köcheln lassen, bis sie eingedickt ist. Ggf mit Stärke andicken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.