▪ Die Küchenschlacht – Menü am 13. Oktober 2020 ▪
Vorspeise mit Cornelia Poletto

Luka Göttsche

Gyoza mit Krautsalat und Miso-Limetten-Mayonnaise

Zutaten für zwei Personen

Für die Gyoza:
1 Packung runde Gyoza-Blätter (besser große als kleine, ggfs. vor der Zubereitung auftauen)
¼ Spitzkohl
5 frische Shiitake-Pilze
2 Karotten
1 Knoblauchzehe
2 weiße Zwiebeln
1 Limette
1 rote Chilischote
1 Stück Ingwer
250 g Räuchertofu
50 g helle Sesamsaat
1 Bund Koriander
5 Blätter Minze
100 ml Sojasauce
3 EL süße Sojasauce
100 ml Austernsauce
100 ml Reisessig
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Pilze und den Kohl putzen und zu gleichen Teilen ganz fein schneiden. Zwiebeln abziehen und klein würfeln. Karotten schälen und reiben. Knoblauch abziehen, Ingwer schälen und beides hacken. Chili fein hacken. Koriander und Minze abbrausen, trockenwedeln und Stängel fein hacken. Alles in einer Schüssel vermengen und salzen. Etwas warten und die Masse mit den Händen ausdrücken, um sie zu entwässern. Sesamkörner in einer Pfanne ohne Fett rösten und zur Masse geben. Pfeffern. Tofu fein hacken und mit etwas Sojasauce und süßer Sojasauce unter die Masse rühren. Limettenschale abreiben. Masse nochmals mit Salz, Pfeffer, Limettenabrieb und evtl. Zucker abschmecken.

Etwas Füllung auf die Gyoza-Blätter geben und die Blätter falten. Sesamöl in einer Pfanne erhitzen und Gyoza mit der Faltnaht nach oben 3min unter ständigem Schwenken scharf anbraten, bis die Unterseite schön braun wird. Nicht wenden. Anschließend eine Mischung aus etwas Wasser, Reisessig, Sojasauce und Austernsauce in die Pfanne geben und mit geschlossenem Deckel dünsten, bis der Teig überall weich und durchgegart ist.

Für den Krautsalat:
¼ Spitzkohl
1 rote Paprika
1 Knoblauchzehe
1 Stück Ingwer
1 Frühlingszwiebel
25 g dunkle Sesamkerne
3 EL Sojasauce
3 EL Reisessig
5 EL Erdnussöl
1 TL Agaven-Dicksaft

Sesamkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Frühlingszwiebeln von der Wurzel befreien und hauchdünn schneiden. Spitzkohl in feine Streifen schneiden. Paprika halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. In einer Schüssel Reisessig, Sojasauce und Agaven-Dicksaft vermengen. Knoblauch und Ingwer schälen und beides klein hacken und untermengen. Nach und nach das Erdnussöl einrühren, bis die Mischung emulgiert. Wenn eine gewünschte Konsistenz entstanden ist, die Sesamkerne und Frühlingszwiebeln hinzufügen. Krautsalat gut mit dem Dressing vermengen. Vor dem Servieren gerne länger ziehen lassen.

Für die Mayonnaise:
1 Limette
1 Ei
1 EL mittelscharfer Senf
1-2 TL helle Misopaste
1 EL Reisessig
100 ml neutrales Öl
Zucker, zum Würzen

Schale der Limette abreiben, anschließend Limette halbieren und eine Hälfte auspressen. Ei trennen und Eigelb mit Senf, Reisessig und Öl in einen hohen, schmalen Becher geben. Dann sehr, sehr langsam von unten nach oben mit dem Stabmixer verquirlen.

Mayonnaise mit etwas Limettensaft, etwas Limettenschale, Misopaste und eventuell etwas Zucker würzen.

Gyoza und Krautsalat auf Tellern anrichten. Je nach Wunsch mit Frühlingszwiebeln, Sesamkernen und Koriander garnieren. Mayonnaise extra servieren.