

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 3. Dezember 2020** ▪
Jahresfinale ▪ "Asia-Gourmet" mit Johann Lafer



Simon Maus

**Dim Sum mit Schweinefleischfüllung und Erdnuss-Dip,
 Garnelen-Praline mit Wasabi-Schaum, Carabinero und
 Mango-Pak-Choi-Salat**

Zutaten für zwei Personen

Für die Dim Sum:

200 g Hackfleisch aus der
 Spanferkelkeule
 15 g frische Shiitake
 1 kleine Karotte
 1 Bund Frühlingszwiebel
 1 Knoblauchzehe
 20 g Ingwer
 1 Ei
 50 g Tapiokastärke
 150 g Reismehl
 1 TL Fischsauce
 1 EL Hoisin Sauce
 1 EL Sesamöl
 1 EL grüner Thaipfeffer
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Tapiokastärke und das Reismehl mit einer Prise Salz grob vermischen und mit 250 ml heißem Wasser angießen und gut kneten bis ein zäher, geschmeidiger Teig entsteht. Teig unter einem nassen Tuch zur Seite stellen.

Karotte, Ingwer, Shiitake-Pilze und den Knoblauch putzen bzw. schälen und abziehen und in feine Würfel schneiden. Frühlingszwiebel putzen, in sehr feine Ringe schneiden und zu dem andern geschnittenen Gemüse geben. Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch in Sesamöl kurz anbraten und Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Pilze, Karotte und Ingwer 3-4 Minuten scharf anbraten. Herausnehmen und mit dem Ei, dem Thaipfeffer, der Fischsauce und der Hoisin Sauce vermengen und zur Seite stellen.

Aus dem Teig eine Rolle herstellen und Walnussgroße Stücke abschneiden. Mit einem Plattier Eisen plattieren, sodass ca. 8 cm große Scheiben entstehen. Diese mit 2 TL der Masse füllen und verschließen. In einem Bambusdampfaufsatz 4-5 Minuten garen und herausnehmen.

Für den Erdnuss-Dip:

85 g cremige Erdnussbutter
 1 Knoblauchzehe
 2 cm Ingwer
 3 EL Ahornsirup
 2 EL Sojasauce
 1 Limette, Saft
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen, Ingwer schälen, in den Mixer geben und klein hacken. 30 ml Wasser, Ahornsirup, Sojasauce, Erdnussbutter, Limettensaft, Salz und Pfeffer in einen Mixer geben und zu einer glatten Sauce vermengen.

Für die Garnelenpralinen:

4 Riesengarnelen (Größe 8/12;
 geschält und entdarnt)
 1 Limette, Abrieb
 Pankobrösel
 1 TL gutes Currypulver
 Öl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Garnelen unter fließendem kaltem Wasser waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Hälfte der Garnelen durch die feine Seite des Fleischwolfs drehen. Die restlichen Garnelen in feine Würfel schneiden und mit der Masse mischen. Mit Limettenabrieb, Currypulver, Salz und Pfeffer würzen. Masse mit leicht angefeuchteten Händen zu walnussgroßen Pralinen formen. Pralinen in den Pankobröseln wenden. Das Öl in einem Topf oder in einer Fritteuse auf 160 Grad erhitzen und die Garnelenpralinen darin 2-3 Minuten goldbraun ausbacken. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Wasabi-Schaum: Alle Zutaten gut zusammen mischen, in eine Espumafflasche füllen und verschließen. Kapsel hineinschrauben und gut schütteln. Neben die Pralinen sprühen.

- 120 g Frischkäse
- 120 g Sauerrahm
- 1 Zitrone, Saft
- 2 EL asiatisches Sesamöl
- 2 EL Sojasauce
- 3 EL Wasabi, aus der Tube

Für den Carabinero: Die Köpfe der Carabineros abdrehen und das Fleisch aus der Schale lösen – dabei nach Belieben den Schwanzfächer stehen lassen. Am Rücken entlang einschneiden und den Darm entfernen. Carabineros gründlich waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. In einer Pfanne die Butter erhitzen und die Schwänze darin bei mittlerer Hitze auf jeder Seite etwa 15 Sekunden leicht anbraten und wieder aus der Pfanne nehmen. Hummerfond und Orangensaft in die Pfanne geben und bei starker Hitze kurz ein wenig einkochen lassen. Orangenabrieb hinzufügen, die Carabineros wieder in die Pfanne legen und bei niedriger Hitze etwa 1 Minute in der Sauce schwenken.

- 2 Carabinero à ca. 125 g
- 1 Orange, Saft, & Abrieb
- 4 EL Hummerfond
- 1 EL Butter

Für den Mango-Pak-Choi-Salat: Pak Choi fein würfeln und Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Mango schälen und würfeln. Knoblauch, Ingwer und Chili fein hacken und mit Limette beträufeln. Zucker in einem Stieltopf karamellisieren. Weißen und schwarzen Sesam dazugeben und vermengen. Mischung gleichmäßig auf einem Backpapier verteilen, auskühlen lassen und danach in kleine Splitter brechen. Für das Dressing Misopaste, geröstetes Sesamöl, Sojasauce, Reisessig, Limettensaft, Zucker und Honig in eine Schüssel geben. Knoblauch, Ingwer und Chili dazugeben und verrühren. Pak Choi, Frühlingszwiebeln und Mango anrichten. Mit Miso-Dressing beträufeln und mit Sesamsplittern anrichten.

- 200 g Pak Choi
- ½ Mango
- ½ Frühlingszwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Chilischote
- ½ Limette
- 5 g Ingwer
- 10 ml geröstetes Sesamöl
- 1 TL Misopaste
- 1 EL Sojasauce
- 1 EL Reisessig
- 2 TL Honig
- 15 g weißer Sesam
- 15 g schwarzer Sesam
- 1 EL Zucker

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.