

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 09. Juni 2026** ▪
ChampionsWeek ▪ "Streetfood aus aller Welt" mit Zora Klipp



Rebecca Buchmüller

Japan: Zweierlei Gyoza mit Erdnusssauce und würziger Chili-Soja-Sauce

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

160 g Mehl, Type 550
 Speisestärke, zum Ausrollen
 1 Prise Salz

Die Zutaten mit 90 ml heißem Wasser vermengen und ca. 3 Minuten kneten. Zu einer Kugel formen und kurz abgedeckt ruhen lassen. Den Teig teilen, in Speisestärke wälzen und mithilfe einer Nudelmaschine zu einer dünnen Bahn ausrollen. Mit einem Ausstecher oder einem Glas rund ausstechen.

Für die erste Füllung:

1 Karotte
 ¼ Spitzkohl
 2 Frühlingszwiebeln
 1 Knoblauchzehe
 80 g getrocknete Waldpilze
 4 EL Sojasauce
 1 EL Reisessig
 3 EL geröstetes Sesamöl
 Agavendicksaft, zum Abschmecken
 20 g gehackte Haselnüsse
 Chilipulver, zum Abschmecken
 Salz aus der Mühle

Pilze für 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen, anschließend klein hacken. In einer Pfanne mit Sesamöl anbraten.

Gemüse putzen bzw. schälen, sehr fein schneiden oder hacken, zu den Pilzen geben und mitbraten. Haselnüsse hinzufügen und mit Reisessig und Sojasauce ablöschen. Mit Agavendicksaft, Chilipulver und Salz abschmecken.

Einen Esslöffel der Füllung jeweils auf den vorbereiteten Teig geben und zu Gyoza formen und falten.

Für die zweite Füllung:

2 festkochende Kartoffeln
 100 g TK-Erbsen
 ½ Stange Lauch
 1 Frühlingszwiebel
 1 Knoblauchzehe
 3 EL geröstetes Sesamöl
 Neutrales Öl, zum Braten
 1 Bund Koriander
 Chili, aus der Mühle
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser garkochen. Lauch und Frühlingszwiebel klein schneiden und in Öl anbraten. Knoblauch abziehen, pressen und mit den Erbsen mit anbraten. In eine Schüssel geben und mit den gekochten Kartoffeln mithilfe einer Gabel zu einem Brei vermengen. Koriander abrausen, trockenwedeln, fein hacken und hinzufügen. Mit Sesamöl, Salz und Chili abschmecken.

Einen Esslöffel der Füllung jeweils auf den vorbereiteten Teig geben und zu Gyoza formen und falten.

Für die Fertigstellung:

½ TL Reisessig
 Neutrales Öl, zum Anbraten
 1 TL Speisestärke

Gyoza in Öl ca. 3 Minuten in einer Pfanne anbraten. Stärke mit 75 ml Wasser und Reisessig vermengen und in die Pfanne gießen. Deckel aufsetzen und die Gyoza dämpfen. Deckel entfernen und die Flüssigkeit am Pfannenboden knusprig werden lassen. Herausnehmen und mit den Saucen dekorativ auf einem Teller anrichten.

Für die Erdnusssauce: Limettensaft auspressen. Alle Zutaten mit ca. 2 EL Wasser zu einer homogenen Sauce vermengen. Je nach Geschmack mit Srirachasauce und Chilipulver würzen.

- 1 Limette, Saft
- 2 EL cremige Erdnussbutter
- 2 EL Sojasauce
- 1 TL Agavendicksaft
- Srirachasauce, zum Abschmecken
- 1 TL Reisessig
- 2 EL geröstetes Sesamöl
- Chilipulver, zum Abschmecken

Für die Chili-Soja-Sauce: Ingwer schälen, Knoblauch abziehen, beides fein reiben. Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden oder hobeln. Mit übrigen Zutaten gut verrühren.

- ½ Frühlingszwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2-3 cm Ingwer
- 3 EL helle Sojasauce
- 1 EL Reisessig
- 1 EL geröstetes Sesamöl
- ½ TL Chiliflocken
- ½ TL Zucker

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.