

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

DIM SUM MIT LACHS AN ZITRONENGRAS SCHAUM

Zutaten für Lachs-Dim Sum:

1 Pack fertig gekaufte Wantan Blätter

Zutaten für Füllung:

1 Stück Thai Frühlingszwiebel, fein hacken
 2-3 EL Philadelphia
 ½ Stück Unbehandelte Zitrone, Schale
 1 Stück Zitronengras, oberstes Drittel, fein gehackt
 100 g frischer Lachs, in feinste Würfel oder Tatar geschnitten
 etwas Fleur de Sel, Pfeffer, frisch gemahlen

Zutaten für Zitronengras-Schaum:

1 dl Prosecco oder Weisswein
 1 dl Gemüse-Brühe
 1 dl Noilly Prat
 3-4 Stk Zitronengras, unterstes Drittel mit einem Topfboden zerschmettern *
 1 Stk Zitronengras, in feinste Scheiben gehackt
 1 dl Voll- oder Saucen-Rahm
 etwas Salz, Pfeffer

Tipp: *so wird der Intensive Geruch/Geschmack besser freigesetzt

ZUBEREITUNG

Die Wantan in einem kalten und nassen Küchentuch bereitstellen. Inzwischen für die Füllung in einer Schüssel alle Zutaten mischen.

Jeweils ein Wantan Teigblatt nehmen und in der Mitte mit etwas Füllung belegen. Die Ränder mit Tapiocamehl, Maisstärke oder auch etwas geschlagenem Eiweiss bepinseln. Alle Ecken zusammennehmen und kleine Päckchen hieraus formen oder in ein Dreieck formen. Pro Person rechne ich ca. 3-4 kleine Päckchen zur Vorspeise.

In der Zwischenzeit den Prosecco/Weisswein, Noilly Prat und die Gemüse-Brühe köcheln und auf die Hälfte reduzieren lassen (ca. 10 - 15 Minuten). Die feingehackten Zitronengras-Scheiben wie auch die ganzen zerschmetternen Zitronengras-Stengel begeben und bei kleiner Hitze weiterköcheln lassen. Am Schluss – bei Bedarf – noch etwas geschlagene Sahne dazugeben und mit dem Stabmixer nochmals aufschäumen.

Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Wantan vorsichtig darin al dente kochen – oder im Steamer dampfgaren bei 100° C – ca. 20 Min.

Abgetropft in vorgewärmten Tellern servieren und mit der dem Zitronengras-Schaum überträufeln. Garnieren Sie dies mit einem längs geviertelten Zitronengras und etwas schwarzem Hawaiianischen Salz. Schön wäre es auch, wenn Sie die Päckchen auf einem Gemüse wie Pak-Choi oder Zucchini servieren – dies abhängig von den weiteren Gängen☺.