

Dim Sum mit Möhren-Lamm-Füllung (Chinesische Nudeltaschen)



Rezept und Fotos mit freundlicher Erlaubnis von kochliebe.de

Dieses Rezept und mehr findet ihr unter kochlie.be

Zutaten (für 2 Täschen-Liebhaber):

150g Mehl
1/4 TL Salz
1 TL Öl
65ml Wasser (plus ein paar weitere EL Wasser)
150g Lamm-Steak
1 Knoblauchzehe
1 Stück Ingwer (1,5 cm)
2 Möhren
1 Frühlingszwiebel
etwas Salz, schwarzer Pfeffer
3 EL Öl
1 EL Fischsauce
gemahlener Zimt
1 Bund Basilikum
4 Chinakohlblätter
50 ml Sojasauce
2 EL Reisessig
1 EL Sesam

1 Stück Ingwer (1 cm)

Zubereitung:

Für den Teig das Mehl mit dem Wasser verkneten (Knethaken) bis es eine krümelige Konsistenz hat. Salz, und Öl dazu geben und so lange esslöffelweise Wasser dazugeben und kneten bis der Teig glatt und elastisch ist. In Folie 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

In der Zeit das Steak salzen und pfeffern und in etwas Öl in der Pfanne von beiden Seiten bei starker Hitze kurz anbraten. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen und in kleine Würfel schneiden.

Im Bratsatz sehr klein geschnittenen Knoblauch und Ingwer anbraten. Möhren schälen und Frühlingszwiebel putzen und beides in kleine Stücke schneiden. Ebenfalls anbraten. Fischsauce und Zimt nach Geschmack (glaubt mir, das passt!) dazugeben und 1 Minuten dünsten. Abkühlen lassen und mit dem Fleisch vermischen. Basilikum hacken und untermischen.

Teig auf bemehlter Fläche in Rolle zu gleich großen Stücken schneiden und diese zu dünnen Kreisen ausrollen. Je 1 EL Füllung in die Mitte geben. Den Teig darum leicht nach oben ziehen und rundherum in Falten legen, so dass kleine Säckchen (siehe Foto) entstehen. Oben leicht eindrehen, damit alles verschlossen ist.

In der Cooking Chef mit Dampfgar-Einsatz zu einem Viertel mit Wasser füllen und Wasser aufkochen (Rührintervall 3, ca. 110 Grad einstellen). In den Dampfgaraufsatz Chinakohlblättern auslegen und die Dim Sum hinein setzen. Spritzschutz aufsetzen, etwa 15 Minuten dämpfen.

Für den Dip Sojasauce mit Essig, Sesam und geriebenem Ingwer verrühren und zu den Dim Sum servieren.