

Schmeckt perfekt



Rezept von Eduard Dimant

Zander-Schwein-Gyoza, Yuzu-Dashi

35 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

1 Packung Gyoza Teig (z.B. Dragon Imperial), 1 kleiner Bund Schnittlauch, 1 Kohlrabi, 1 Handvoll Bonito-Flocken (Katsuobushi), Öl.

Für das Yuzu-Dashi: 60 g Sojasauce, 30 g Reissessig (*oder Weißweinwessig*), 20 g Ponzu, 15 g Zucker, 2 g Yuzu-Schale (alternativ Zitronenschale von unbehandelten Früchten), 25 g Dashi*.

Für die Füllung: 120 g Schweinsschopf, 200 g Zander, 40 g Zwiebel, 10 g Ingwer, 1 Knoblauchzehe, 10 g Fischesauce, 30 g Sojasauce, 40 g Chinakohl, 10 g Schnittlauch, 1 Ei, 5 g roter Chili.

Zubereitung

Für die Füllung das Schweinsschopf-Fleisch mit dem Fleischwolf (Scheibe 5 mm) faschieren. Das Zanderfilet in feine Würfel schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer getrennt schälen und fein hacken. Chinakohl in feine Würfel schneiden. Schnittlauch fein hacken.

Chili entkernen und fein hacken. Schweinefleisch, Zander, Ingwer, Chinakohl, Schnittlauch und Chili in eine Schüssel geben und mit Sojasauce und Fischesauce abschmecken. Zwiebel und Knoblauch in etwas Öl anschwitzen und dazu geben. Das Ei untermengen und die Masse in einen Spritzsack füllen.

Den Gyozateig mit der Masse füllen, die Ränder mit Wasser bestreichen und zu einer Pyramide verschließen. In einer beschichteten Pfanne Pflanzenöl erhitzen und die Gyoza hineinlegen. Nur kurz anbraten, dann 1 Tasse Wasser hineingießen und zugedeckt 2 bis 3 Minuten dämpfen.

Den Deckel entfernen und das restliche Wasser verdampfen lassen. Für das Yuzu-Dashi Sojasauce, Reissessig, Ponzu, Dashi und Zucker in einen Topf geben und vorsichtig erwärmen (Wichtig: Darf nicht kochen!). Die Yuzu-Schale fein hacken und hinzugeben.

Die Teigtaschen in eine Schale geben. Den lauwarmen Yuzu-Dashi-Fond hinzugeben. Kohlrabi schälen, in feine Stifte schneiden und mit anrichten. Mit frisch geschnittenem Schnittlauch und Bonito-Flocken garnieren.

*Für 1½ L Dashi ein sauberes Tuch anfeuchten und 40 g Kombu vorsichtig abwischen. Das Kombu in 2 L kaltem Wasser langsam zum Kochen bringen. Sobald kleine Blasen aufsteigen Kombu aus dem Topf nehmen. (Die Alge sollte an der dicksten Stelle weich sein, falls nicht noch weitere 3-4 Minuten ziehen lassen.) Danach das Wasser aufkochen und 60 g Bonito Flocken hinzugeben. Aufschäumen lassen, vom Herd ziehen und abschäumen. Sobald sich die Flocken am Boden abgesetzt haben kann man das Dashi abseihen. (Die Flocken nicht auspressen, das Dashi sollte klar sein.)

TIPP: Gyoza lassen sich auch wunderbar einfrieren.