

Schmeckt perfekt



Rezept von Richard Rauch

Wildschwein-Dim Sum

35 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

Für den Dim Sum-Teig: 250 g glattes Mehl, 1 EL Sesamöl, 10 g Butter, 100 ml lauwarmes Wasser, Heu (oder Rosmarin und Thymian).

Für die Fülle: 300 g Wildschweinfaschiertes, 2 Schalotten (fein geschnitten), 1 EL Ingwer (gehackt), 1 Stange Zitronengras (gehackt), Salz, Cayennepfeffer, etwas Koriandergrün, 60 g Dörrzwetschken, 2 EL Ahornsirup, 50 ml Haselnussöl.

Für die Miso-Rettich-Salsa: 3 EL gehackter Ingwer, 3 EL helles Miso, 4 EL Limettensaft, 1 EL Sesam (geröstet), 1 EL Sesamöl, 6 Basilikumblätter, 100 g Bierrettich

Zubereitung

Für den Teig die Butter in lauwarmem Wasser schmelzen, Öl dazu geben und mit dem Mehl zu einem Teig kneten. In Frischhaltefolie packen und für 3 Stunden in den Kühlschrank legen.

Für die Fülle die Schalotten in Haselnussöl goldbraun anschwitzen. Ingwer und Zitronengras dazugeben und etwa 2 Minuten lang anschwitzen. Koriander zupfen, hacken und begeben.

Die Dörrzwetschken fein hacken und in die Masse geben. Abkühlen lassen und mit dem Faschierten vermengen, mit Salz, Cayennepfeffer und Ahornsirup abschmecken.

Den Teig sehr dünn ausrollen und in Quadrate (7 x 7 cm) schneiden oder Kreise ausstechen. Jeweils 1 EL Fülle in der Teigmitte auftragen und die Teigränder mit Wasser bestreichen. Zusammenklappen und die Ränder verschließen.

Einen größeren Topf zur Hälfte mit Wasser befüllen und eine Handvoll Heu dazugeben. Einen Bambuskorb darüber setzen. Den Korb mit Feigenblättern oder Kastanienblättern belegen und die Dim Sum drauflegen. Zugedeckt 3 bis 4 Minuten dämpfen.

Für die Miso-Rettich-Salsa alle Zutaten außer dem Rettich durchmischen. Den Rettich schälen, feinkwürfelig schneiden und in die gemixte Salsa mischen.

Dim Sum auf Tellern anrichten, Miso-Rettich-Salsa in einer Schüssel dazu reichen.