

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Dim Sum vom Duroc Schwein

Koch: Patrick Paß

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Dim Sum

- 500 g Mehl Typ 550
- 1 TL Salz
- 400 ml Wasser
- Mehl für die Arbeitsfläche
- 1 runder Ausstecher (Ø 10 cm)

Für die Fülle

- 250 g Lauch
- 250 g Duroc Faschiertes
- 1 TL Salz
- 1 TL Kristallzucker
- Pfeffer
- 1 EL Pflanzenöl

Für den Krautsalat

- 400 g Weißkraut
- 1 geriebene Karotte
- 1 daumengroßes Stück Bio-Ingwer
- Bio-Chilisauce
- 3 EL Apfelessig
- 2 EL Pflanzenöl
- 3 EL Bio-Sauerrahm

Quelle: ORF extra

- Salz
- Pfeffer
- Kristallzucker
- geriebene Muskatnuss

Für die Grammeln

- 50 ml Wasser
- 80 ml Milch
- 500 g Grüner Speck (Lardo)

Für die Garnitur

- frische Kresse

Zubereitung

1. Für den Dim Sum Teig das Mehl, das Salz und das Wasser rasch in einer Schüssel vermengen und für 30 Minuten kaltstellen.

Tipp: Eher mit etwas weniger Wasser beginnen und stetig nachgeben, bis der Teig geschmeidig ist. Alternativ kann man tiefgekühlten Wan-Tan-Teig aus dem Asia-Markt verwenden.

2. Für die Fülle den feingeschnittenen Lauch, das Duroc Faschierte, das Salz, den Kristallzucker und etwas Pfeffer in einer Schüssel vermengen.

3. Dann den Dim Sum Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit dem Ausstecher Kreise ausstechen. Jeweils etwas Fülle auf die Teig-Kreise geben und diese zusammendrehen. Nun die Dim Sum in einer Pfanne in etwas Pflanzenöl bei mittlerer Hitze kurz anbraten, mit etwas Wasser ablöschen und zugedeckt zirka 6-8 Minuten dämpfen lassen.

Tipp: Wenn vorhanden, kann statt der Pfanne auch gerne ein Bambus-Dampfkorb verwendet werden.

4. Für den Krautsalat das Weißkraut sehr fein hobeln, gut einsalzen, ausdrücken und mit der geriebenen Karotte vermengen. Das Karotten-Weißkraut anschließend mit geriebenem Ingwer, etwas Chilisauce, dem Apfelessig, dem Pflanzenöl, dem Sauerrahm sowie Salz, Pfeffer, Kristallzucker und geriebener Muskatnuss abschmecken.

5. Für die Grammeln den Grünen Speck in kleine Würfel schneiden und die Speckwürfel gemeinsam mit dem Wasser und der Milch in einem Topf schmelzen lassen, bis Grammeln entstehen.

6. Zum Schluss den Krautsalat auf einem flachen Teller anrichten, je zwei Dim Sum darauflegen, die Grammeln darauf verteilen und mit frischer Kresse garnieren.