

Einfach.Gut.Bachmeier Dim Sum vom Zander

[BR br.de/br-fernsehen/sendungen/bachmeier/einfach-gut-bachmeier-dim-sum-rezept100.html](http://br.de/br-fernsehen/sendungen/bachmeier/einfach-gut-bachmeier-dim-sum-rezept100.html)



Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Für die Dim Sum:

- 1 Zanderfilet (ca. 400 g)
- Salz
- frisch geriebene Muskatnuss
- Cayennepfeffer
- ca. 100 g eiskalte Sahne
- 16 Wan-Tan-Teigblätter (9x9 cm)
- 1 EL Chiliflocken
- 1 Eiweiß
- 2 Bananenblätter (passend zugeschnitten für den Bambusdämpfer)
- Öl zum Bestreichen
- **Für den Dip:**
- 50 ml Sojasauce
- 50 ml Mirin (Reiswein)
- 50 ml Reisessig
- ½ TL fein gehackter Ingwer
- fein gehacktes Grün von ½ Frühlingszwiebel

Zubereitung:

1. Für die Dim Sum das Zanderfilet waschen, trocken tupfen und eventuell vorhandene Gräten entfernen. 300 g Filet in 16 Würfel (2,5±x 2,5 cm) schneiden und bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen. Den Rest (etwa 100 g) klein schneiden und etwa 30 Minuten ins Tiefkühlfach stellen.
2. Das eiskalte Zanderfilet mit Salz, Muskatnuss und Cayennepfeffer würzen. Mit dem Stabmixer fein pürieren, dabei nach und nach die Sahne dazugeben, bis die Farce zu glänzen beginnt. Bei Bedarf durch ein Sieb streichen.
3. Die Wan-Tan-Blätter ausbreiten und die Farce darauf verstreichen. Dabei rundum etwa 1 cm frei lassen. Die Zanderwürfel mit Salz und Chiliflocken würzen und auf die Farce setzen. Das Eiweiß mit etwas Wasser verquirlen. Die Teigblätter damit bestreichen, die Teigblätter aufrollen, wie Bonbons an den Seiten zusammendrehen und fest verschließen.
4. Einen Topf zu einem Drittel mit Wasser füllen und aufkochen. Einen Bambusdämpfer auf den Topf stellen, die Bananenblätter hineinlegen und mit dem Öl bestreichen. Die Dim Sum auf die Bananenblätter setzen und den Dämpfer verschließen. Die Temperatur etwas reduzieren, damit das Wasser nur leicht köchelt. Die Dim Sum etwa 8 Minuten garen.
5. Für den Dip die Sojasauce, den Mirin und den Reisessig verrühren. Den Ingwer und die Frühlingszwiebel untermischen. Die Dim Sum auf Teller verteilen und mit etwas Dip beträufeln. Den übrigen Dip dazu servieren.