

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 29. Dezember 2020 ▪
„Katerfrühstück“ mit Johann Lafer



Christoph Ruffer

Hühnchen-Gyoza mit Sesam und Ei

Zutaten für zwei Personen

Für die Gyoza:

160 g Hühnchenbrust
100 g Spitzkohl
10 Gyoza-Teigblätter
1 Bund Frühlingslauch
1 Knoblauchzehe
1 Limette
20 g Wagyuöfett
1 Knolle Ingwer
20 g Oystersauce
10 g „Soy“ Sojasauce
10 g Sesamöl
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Hühnchenbrust waschen, trockentupfen und durch die feine Scheibe des Fleischwolfes geben. Wagyuöfett bei Zimmertemperatur schmelzen und zugeben. Knoblauch abziehen und fein reiben. Ingwer schälen und auch fein reiben. Limette waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Etwas Limettenschale- und saft sowie Oystersauce, Soy Sauce und Sesamöl zum Hühnchen geben. Spitzkohl putzen, vom Strunk befreien, fein schneiden und salzen. Das Salz in die Spitzkohlstreifen einmassieren. Frühlingslauch putzen, vom Strunk befreien und in feine Scheiben schneiden. Frühlingslauch und Spitzkohlstreifen zum Hühnchen geben und alles vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gyoza-Teigblätter mit der Hühnchenmasse füllen und zusammenfallen. Hühnchen-Gyoza in einer Pfanne in etwas Öl anbraten, dann etwas Wasser und Salz zugeben und mit einem Deckel zugedeckt garen.

Für die Sauce:

50 g weiße Sesampaste
5 ml Chilliöl
10 ml Sesamöl
25 ml helle Sojasauce
25 ml Reisessig
1 Msp. Xanthan
15 g Zucker

Sesampaste mit Chilliöl, Sesamöl, Zucker, Sojasauce, Reisessig und Xanthan verrühren.

Für den Fond:

100 g Shitake Pilze
2 Stangen Zitronengras
300 ml Hühnerfond
20 ml „Soy“ Sojasauce
½ Bund Koriander
2 g Chilifäden

Zitronengras putzen und vom Strunk befreien. Koriander abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Fond erhitzen und das Zitronengras hineinschneiden. Chillifäden, Pilze, Soy Sauce und etwas Koriander zugeben und ziehen lassen. Anschließend passieren und Fond heiß halten.

Für die Eier: Die Wachteleier 3 Minuten wachsw weich im Wasser kochen, pellen und 6 Wachteleier halbieren.

Für die Garnitur: .
40 g Sojasprossen
20 g Wasabi-Sesam

Gyoza mit der Sesamsauce nappieren und mit etwas Wasabi-Sesam betreuen. Jeweils 5 Gyozas in einen tiefen Teller setzen und den heißen Fond angießen. Mit Sojasprossen und den halbierten Wachteleiern garnieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.