

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 02. Mai 2022** ▪
Leibgericht mit Nelson Müller



Maria Hertenberg

**Dumplings mit scharfem Rotkohl-Mango-Salat,
Edamame, Sesam- und Koriander-Dip**

Zutaten für zwei Personen

Für die Dumplings:

100 g Mehl
 Grüne oder gelbe Lebensmittelfarbe in
 Pulverform
 2 EL schwarzer Sesam
 Öl, zum Anbraten
 ½ TL Salz

Das Mehl mit Salz verrühren, 50 ml heißes Wasser dazugeben und gut durchkneten (ggf. mit der Küchenmaschine). Den Teig beiseitestellen und ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Teig mit der Speisefarbe marmorieren und dann zu einem Ring formen, diesen in der Mitte durchschneiden. Teigrolle in kleine Stücke schneiden und daraus Kugeln formen. Die Kugeln ausrollen und mit einem Ausstecher Kreise ausstechen. Fall es kleben sollte mit etwas Mehl arbeiten.

Für die Füllung:

100 g Schweinhack
 2 Austernpilze
 1 Lauchzwiebel
 1 Stück Möhre
 1 cm Ingwer
 1 kleine Knoblauchzehe
 2 Stiele Koriander
 TL Sojasauce
 1 TL Salz
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Koriander abbrausen, trockenwedeln. Austernpilze und Koriander fein hacken. Ingwer, Lauch, Möhre und Knoblauch schälen bzw. abziehen und fein hacken. Alles nun mit dem Schweinhack, Salz, Sojasauce und Pfeffer vermischen und beiseitestellen.

Füllung in die Mitte der runden Teigkreise geben und dann zudrücken.

Die untere Seite der Dumplings in Sesam drücken. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Dumplings in das Öl setzen. Ca. 2 Minuten anbraten, dann mit Wasser ablöschen und den Deckel auf die Pfanne setzen und die Dumplings im Wasserdampf ca. 5 Minuten ziehen lassen.

Für den Rotkohlsalat:

½ kleinen Rotkohlkopf
 2 Frühlingszwiebeln
 ½ Mango
 1 Limette
 1 Knoblauchzehe
 2 cm Ingwer
 1 gelbe mittelscharfe Chilischote
 1 EL Sesamöl
 1 EL Sojasauce
 1 EL Chiliflocken
 1 Prise Zucker
 Öl, zum Anbraten

Rotkohl in ganz feine Streifen schneiden. Knoblauch und Ingwer abziehen, klein schneiden, in Öl anbraten und Chiliflocken dazugeben und anbraten, mit Sojasauce und etwas Wasser ablöschen und noch warm über den Rotkohl geben. Limette auspressen. Sesamöl, Limettensaft, Zucker, Salz und Pfeffer dazugeben und alles gut mit den Händen durchkneten und ziehen lassen.

Mango schälen, vom Kern befreien und in kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebel und Chili in Ringe schneiden und unter den Salat geben.

Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für Edamame: Edamame in kochendes Wasser geben und für 3-4 Minuten kochen lassen. In ein Sieb geben und abtropfen lassen und mit Meersalz anrichten.
200 g TK-Edamame
Grobes Meersalz, zum Würzen

Für Sesamdip: Zwiebel und Knoblauch abziehen, klein hacken und in einer Pfanne anbraten. Sesam in einer Pfanne anrösten. Zitrone auspressen.
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, davon Saft
1 EL Tahin
2 TL heller Sesam
1 TL Agavendicksaft
2 TL Sojasauce
1 TL Reisessig
1 TL Sesamöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Alle Zutaten bis auf das Öl in einen Multizerkleinerer geben und pürieren. Dann Öl dazu geben und mit Salz und Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Ggf. am Ende noch etwas Wasser dazu geben. Warm oder kalt servieren.

Für Korianderdip: Zitrone auspressen. Knoblauch abziehen. Alle Zutaten in einen Mulizerkleinerer geben und pürieren. Ggf. etwas von der Jalapenos Flüssigkeit dazu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und je nach Konsistenz etwas Wasser hinzugeben.
½ Bund Koriander
½ Bund glatte Petersilie
Ca. 75 g eingelegte Jalapenos
1 Knoblauchzehe
½ Zwiebel
1 Zitrone, davon Saft
1 TL braunen Zucker
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Koriander abbrausen, trockenwedeln. Koriander und Sesam als Garnitur verwenden.
2 EL schwarzer und heller Sesam
2 Zweige Koriander

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.