

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



Dennis Straubmüller

Gyozas mit Chili-Mayonnaise, Sesamspinat und Asia-Brühe

Zutaten für zwei Personen

Für die Gyoza:

12 runde Gyoza-Teigblätter
 1 Maishähnchenbrust, à 160 g, mit Haut
 80 g Schweinebauch
 80 g Spitzkohl
 ½ Karotte
 5 Shiitake
 2 Frühlingslauch
 20 g Ingwer
 1 Limette, Abrieb & Saft
 1 Ei
 1 EL Ketjap-Manis
 1 EL Sojasauce
 ½ Bund Koriander
 1 EL heller Sesam
 Piment d'Espelette, zum Würzen
 Neutrales Öl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Chili-Mayonnaise:

1 Limette, Abrieb & Saft
 ½ Chilischote
 50 ml Milch
 ½ TL Senf
 2 EL Sriracha Sauce
 1 EL Sweet Chili Sauce
 1 EL Sojasauce
 120 ml neutrales Öl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Sesamspinat:

100 g frischer Babyspinat
 1 EL heller Sesam
 2 EL geröstetes Sesamöl
 1 EL Sojasauce
 Neutrales Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Hähnchenbrust und Schweinebauch durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs ziehen. Spitzkohl, Karotte, Pilze und Lauch in feine Würfel schneiden und in ein wenig Öl in der Pfanne kurz anschwanken, sodass das Gemüse leicht zusammenfällt. Sesam in einer Pfanne anrösten. Das Gemüse mit dem Fleisch mischen und mit Ingwer, Ketjap Manis, Sojasauce, Sesam und Korianderstielen abschmecken. Die Schale einer halben Limette abreiben und zur Masse geben sowie den Saft einer Viertel Limette. Mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette abschmecken. Die Masse mit einem Esslöffel auf den Gyoza-Teigblättern verteilen. Ei trennen und die Ränder mit Eiweiß bepinseln und fest verschließen, sodass die Gyozas nicht aufgehen können.

Die Teigtaschen in einer Pfanne mit ein wenig Öl anbraten, bis sie eine leichte Kruste haben. 150 ml Wasser in die Pfanne geben und mit einem Deckel verschließen und die Gyozas darin circa 5 Minuten dämpfen.

Limettenschale abreiben und Limette halbieren und eine Hälfte auspressen. Milch, Öl, Senf, eine Prise Salz und Limettensaft in einen Mixbecher geben und mit dem Pürierstab aufmixen bis eine homogene Mayonnaise entstanden ist.

Chilischote in feine Würfel schneiden und zusammen mit Srirachasauce, Sojasauce, Sweet Chili Sauce und dem Abrieb einer halben Limette unter die Mayonnaise heben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einen Spritzbeutel füllen.

Sesam in einer Pfanne anrösten. Spinat in einer heißen Pfanne mit ein wenig Öl zusammenfallen lassen. Mit Sesam, Sesamöl und Sojasauce, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Asia-Brühe: Hühnerfond in einem Topf aufkochen. Zitronengras, Ingwer und Chilischote grob schneiden und mit in den Fond geben. Die Gewürze, Sojasauce und Shitakepilze und Shimeji-Pilze mit dazugeben und auf dem ausgeschalteten Herd ziehen lassen. Anschließend durch ein Sieb passieren und auf dem Herd warmhalten. Die Pilze fürs Anrichten aufheben.

- 2 Shiitake
- 10 Shimeji-Pilze
- 1 Chilischote
- 50 g Ingwer
- 300 ml Hühnerfond
- 30 ml Sojasauce
- 2 Stangen Zitronengras
- 2 Kaffir-Limettenblätter
- 1 Stange Zimt
- 1 Sternanis

Für die Garnitur: Limette vierteln. Chili und Ingwer klein schneiden. Sesam anrösten. Koriander fein schneiden. Alles getrennt voneinander in Schälchen verteilen.

- ¼ Bund Koriander
- 1 Chilischote
- 1 Limette
- 2 EL Ingwer
- 2 EL heller Sesam

Sesamspinat auf drei Stellen der tiefen Teller verteilen. Je drei Gyozas darauf verteilen. Mayonnaise mit Hilfe des Spritzbeutels über die Gyozas verteilen. Die Pilze neben die Gyozas legen. Garnitur-Schälchen daneben geben. Die Asia-Brühe extra servieren.