

JULIAN **KUTOS**

**DIM SUM MEETS KÄRNTER
KASNUDELN**

Masterclass

FÜLLUNGEN

ZIRKA 30 STÜCK (pro Sorte)

SCHWEIN-SHRIMP

1 Stange Frühlingszwiebel
1/2 Zehe Knoblauch
2 cm Ingwer
150 g Schweine Faschiertes
150 g Garnelen
2 EL Sojasauce

2 EL Mirin oder Süßwein
1 EL Öl
1 TL Stärke
Salz

SPICY SPINACH

1 Frühlingszwiebel
Etwas Petersilie
1 Knoblauch
2 cm Ingwer
Etwas Chili
30 g Pinienkerne
150 g Spinat
100 g Frischkäse
Zitronen Schale

2 EL Öl
1 EL Sojasauce
Salz
Pfeffer

KLASSISCHE FÜLLUNG

Zwiebel, Knoblauch, Ingwer fein hacken. Garnelen fein hacken. Alle Zutaten vermischen.

Fleisch nicht anbraten.

Würzen mit Sojasauce, Wein und Öl. Salzen.

Optional fein gehackten Koriander dazugeben.

GEMÜSE

Pinienkerne ohne Öl Rösten, fein hacken.

Frühlingszwiebel, Petersilie, Spinat, Chili, Knoblauch und Ingwer fein hacken. In einer Pfanne mit Öl anbraten.

Würzen mit Sojasauce, Pfeffer, Salz. Mit Frischkäse und Zitronenschale vermischen.

Abschmecken.

WEIZEN TEIG

WEIZEN TEIG FÜR 30 STÜCK

200 ml kochendes Wasser
300 g Weizenmehl W480
oder Type 405
1 Teelöffel Salz

BUNTE DIM SUM

Wenn du es lieber bunt magst, kannst du den Dim Sum Teig einfärben.

Ersetze 100 ml Wasser von oben durch

Rot: Rote Rüben/Rote Beete Saft
Grün: Spinatpüree
Orange: Karottensaft

WEIZENTEIG TEIG

Wasser mit Salz zum Kochen bringen. Kochendes Wasser zum Mehl dazugeben und für ein paar Minuten zu einem Teig kneten. Den Teig in einer Schüssel zugedeckt für 1 h rasten lassen.

ZUSAMMENBAUEN

Aus dem Teig kleine Kugeln formen und sehr dünn ausrollen, nach Belieben rund ausstechen. Einen Teelöffel Füllung in die Mitte geben, die Ränder mit Eiweiß bestreichen, zu Taschen formen oder mit einer Gyozaform pressen. Manche Teigformen mit Schnittlauch zusammenbinden.

DÄMPFEN

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Die fertigen Teigtaschen in ein Dampfkorbchen setzen, 25 min dämpfen.

KOCHEN

Wasser zum Kochen bringen. Salzen. Teigtaschen dazugeben. Kaltes Wasser nachgießen. Zugedeckt für 5 bis 10 min kochen. Nach dem Kochen kalt abschrecken.

BRATEN

Eine Pfanne mit Öl erhitzen. Die Dim Sum auf einer Seite gut bräunen. Mit etwas Wasser aufgießen, bis die Dim Sum zu 1/3 bedeckt sind. Zudecken und Wasser verkochen lassen.

Danach etwas Öl dazugeben und nochmals kurz braten, mit Sesam bestreuen.

Optional zum Servieren mit Kaviar garnieren.