

# GARNELEN-GYOZA

by Janina Lindemann

## ZUTATEN

### Für die Garnelen-Gyoza:

200g Mehl  
100ml heißes Wasser  
140g Schweinehackfleisch  
280g Garnelen (mit Schale  
und entdarmt)  
1 Zehe Knoblauch, fein  
gehackt  
10g Ingwer, fein gehackt  
1 EL Schnittlauch, fein  
geschnitten  
1/2 Zwiebel, fein gewürfelt  
1 EL Sojasauce  
1 EL Fischesauce  
1 TL Sesamöl  
1 TL Stärke  
Salz

### Für den Zitronengras-Sud:

Schalen von Garnelen  
1 Schalotte grob gehackt  
1 Selleriestangen, grob  
gehackt  
4 Knoblauchzehen grob  
gehackt  
1 Limette  
20g Ingwer grob gehackt  
5 getrocknete Shiitake-Pilze  
200ml Noilly Prat  
500ml Kokosmilch  
2 L Wasser  
2 EL Fischesauce  
3 Stile Zitronengras  
5 Kaffirimettenblätter  
1 Handvoll Korianderstile  
(Blätter abgezupft und  
bereite gestellt)  
1 TL Zucker  
2 TL Kokosöl, zum Braten  
1 TL Stärke  
Salz

### Für das „Kimchi“:

1 kleiner Spitzkohl  
1 cm Ingwer  
1/2 Bund Schnittlauch  
3 Zehe Knoblauch  
1/2 Ananas  
2 EL Fischesauce  
1 TL Zucker  
2 TL Gochugaru  
Salz



# GARNELEN-GYOZA

by Janina Lindemann

## *TO DOS*

Mehl, eine Prise Salz und Wasser vermischen, zu einem geschmeidigen Teig kneten und ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Die Garnelen schälen (Schalen aufbewahren) und kleinhacken. Mit den restlichen Zutaten gut vermischen und abschmecken. Dazu idealerweise eine kleine Menge braten und testen. Den Teig ausrollen und Kreise mit 10 cm Durchmesser ausstechen. Mit je 1 TL der Mischung füllen und zu Halbmonden geformt verschließen, dabei die Teigkanten kräftig zusammendrücken. In einer beschichteten Pfanne in etwas Öl auf einer Seite anbraten. Ca. 100ml Wasser angießen und sofort mit einem Deckel fest verschließen. Die Teigtaschen 6-7 Minuten dämpfen. Den Deckel entfernen und sämtliches Wasser verdampfen lassen.

Öl in einem Topf erhitzen und die Garnelenschalen darin anschwitzen.

Zwiebel, Knoblauch und Sellerie dazu geben und kurz mitrösten. Mit Noilly Prat ablöschen, reduzieren und mit Wasser auffüllen. Pilze, Ingwer, Sternanis, Salz und Zucker dazugeben. 45 Minuten köcheln lassen.

Hitze reduzieren. Die restlichen Zutaten bis auf die Speisestärke unterrühren und weitere 20 Minuten ziehen lassen. Den Sud durch ein Sieb geben und mit der Speisestärke abbinden. Final abschmecken.

Den Spitzkohl waschen, halbieren und in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne heiß anbraten. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Schnittlauch fein schneiden. Den Ingwer schälen, fein hacken und mit Zwiebel, Knoblauch, Fischsauce und Gochugaru zum Kohl geben. Salzen und zuckern und für 5 Minuten schmoren lassen. Die Ananas schälen, in Würfel schneiden zu dem Kohl geben und weitere 3 Minuten köcheln lassen. Mit Salz abschmecken.

Garnelen-Gyoza auf Spitzkohl-Ananas-„Kimchi“ im Zitronengras-Sud auf Tellern anrichten und servieren.

