

## Thailändische Dim Sum - Mit Schweinehack und Garnelen

VORBEREITEN

60  
Min.

ZUBEREITEN

10  
Min.

NIVEAU



### Backpapier

Übersetzt bedeutet "Dim Sum" so viel wie "das Herz berührend". Passender kann ein Name für diese kleinen Geschmacksexplosionen gar nicht sein. Die ursprünglich aus China stammenden gedämpften Teigtaschen gibt es in unzähligen Variationen. In China hat jede Provinz ihr eigenes "Geheimrezept". Meine Favoriten sind Shaomai und die ähnlich gefüllten thailändischen Dim Sum.

Wan Tan Teig-Blätter, Schweinehack, Garnelen, Maronen, Frühlingszwiebeln und ein Schuss selbst eingekochter, duftender Soja-Dip. Mehr braucht es fast nicht, um dich in den kulinarischen Himmel zu katapultieren. Die Dim Sum sind schnell gemacht und brauchen lediglich 10 Minuten Dämpfzeit. Ideal als Vorspeise ... oder du machst einfach etwas mehr und ersetzt die Hauptspeise. Einmal angefangen, möchte man meistens nichts anderes mehr essen.

- 1 -

Zitronengras, Chinakohl, Möhre, Zwiebel, Knoblauch und Ingwer grob hacken und mit einem Schuss Öl bei starker Hitze ca. 5 Minuten anrösten. Mit den beiden Sojasaucen und Wasser auffüllen und auf kleiner Hitze ca. 40 Minuten auf 1/3 einreduzieren lassen.

- 2 -

Vom Herd nehmen, Bohnenpaste einrühren und auskühlen lassen.

- 3 -

Garnelen, Frühlingszwiebeln, Koriander und Maronen fein hacken. Mit Hackfleisch, Stärke und 20 ml Dip-Sauce verkneten.

### Zutaten für 9 Dim Sum

#### Für die Dim Sum

- 9 runde Wan Tan Teigblätter
- 180 g Schweinehack
- 8 rohe Garnelen
- 60 g Maronen (aus der Dose)
- 9 Flusskrebse
- 1/2 Möhre
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Bund Koriander
- 4 Esslöffel Sesamöl
- 1 Teelöffel Speisestärke

#### Für den Dip

- 2 Stangen Zitronengras
- 1/4 Chinakohl
- 1 Möhre
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 6 cm Ingwer
- 100 ml helle Sojasauce
- 100 ml dunkle Sojasauce
- 2 Esslöffel helle Bohnenpaste
- 100 ml Wasser

#### Besonderes Zubehör

- Dampfgarer

## Thailändische Dim Sum - Mit Schweinehack und Garnelen

- 4 -

1/2 Möhre erst in Streifen, dann in Würfel schneiden.

- 5 -

Wan Tan Teig mit den Fingern auf einer Seite mit Sesamöl einschmieren. Aus Daumen und Zeigefinger ein O formen. Teig umdrehen und auf den Fingerring legen.

- 6 -

1 TL der Hackmischung in die Mitte legen und leicht andrücken. Etwas Hack obenauf geben und jedes Dim Sum mit 2 Möhrenwürfeln und 1 Flusskrebs toppen.

- 7 -

Backpapier mit einer Gabel mehrfach einstechen und den Dampfgarer damit auslegen.

- 8 -

Dim Sum in den Dampfgarer oder über kochendes Wasser im Bambusgarer geben und 10 Minuten dämpfen lassen. Zusammen mit dem Dip servieren.