

Gillbachtal Hahn mit Tom Kha Gai und Dim Sum

Personen: 6 | Autor: Patrick Weindl und Phil Beerhold | Kategorie: Geflügel | Schwierigkeitsgrad: mittel



Zutaten

Dim Sum

- Gillbachtal Hahn Schenkel (Art.: 5192)
- 1 rote Zwiebel
- 1 rote Paprika
- 1 grüne Paprika
- Zitronenabrieb (Bio)
- Koriander
- Salz, Pfeffer
- 2 Zehen chinesischer Knoblauch
- ½ rote Thai Chili
- Sesamöl
- Ingwer
- Erdnüsse
- Sweet Chili Sauce
- 24 Dim Sum Teigblätter

Tom Kha Gai

- Gillbachtal Hahn Karkasse (Art.: 5192)
- Wasser
- Suppengemüse
- 1 Galgant
- 1 Ingwer
- gelbe Zwiebeln
- 1 Stängel Zitronengras
- 3 Kaffirlimettenblätter
- Knoblauch
- 1 Lorbeerblatt
- ½ Thai Chilischote
- 1 l Kokosmilch
- Salz, Pfeffer
- helle Sojasoße
- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 1 Zucchini
- 1 Brokkoli
- 1 Karotte
- Buchenpilze weiß und braun
- 6 Thiauberginen
- Zuckerschoten

Zubereitung

Dim Sum

- Zuerst wird das Fleisch ausgelöst, mit Pfeffer und Salz gewürzt, auf 200 Grad im Ofen ca. 40 Minuten Umluft knusprig gebraten.
- In einen kleinen Topf werden die roten Zwiebeln, Knoblauch, der rote und grüne Paprika mit ca. 30 g gehackten Erdnüssen, allesamt feingeschnitten, zuallererst angedünstet.
- Gewürzt wird dies mit 1 EL Sesamöl aus geröstetem Sesam, etwas Zitronenabrieb, 1 EL gehacktem Ingwer und 2 EL Sweet Chili Sauce.
- Hinzu geben wir für die pikante Schärfe noch eine halbe kleingehackte Thai Chilischote und lassen dies auf der Seite abkühlen.
- Die ausgelösten Schenkel nehmen wir aus dem Ofen und lassen diese ebenfalls auskühlen.
- Danach schneiden wir das Fleisch in kleine Würfelchen und vermengen dies mit dem obigen Gemüse zu unserer Füllung für die Dim Sum.
- Diese werden mit einem kleinen Löffel zur Hälfte gefüllt, der Rand mit Eiweiß bestrichen und vorsichtig wie ein Halbmond zugeklappt.
- Dabei vorsichtig den Rand etwas zudrücken, dass dieser schön verschlossen ist.
- Die Dim Sum werden für 10 Minuten im Dim-Sum-Korb gar gedämpft.

Tom Kha Gai

- Für unsere Tom Kha Gai Suppe setzen wir zuerst eine Brühe mit 3 Liter kaltem Wasser und der Karkasse vom Hahn an.
- Hinzu geben wir 2 gelbe Zwiebeln, einen Bund Suppengrün, Salz, Pfeffer, 50 ml helle Sojasoße, ein Lorbeerblatt und lassen dies 4 Stunden kochen.
- Nach dieser Zeit passieren wir diesen Sud ab und lassen die Brühe kurz aufkochen.
- Hinzu fügen wir einen Liter Kokosmilch, eine halbe Chilischote, die Kaffirlimettenblätter, die halbierte Galgantwurzel, die halbierte Ingwerwurzel und einen angeklopften Stängel Zitronengras und lassen dies weitere 30 Minuten köcheln, bevor wir es 1 Stunde ruhen lassen.
- Wir schneiden in der Zwischenzeit eine rote und eine gelbe Paprika, eine Zucchini ohne Kerngehäuse, die Karotte, ca. 200 g Brokkoliröschen und die halbierten Zuckerschoten klein.
- Ca. 50 g von jeder Sorte der Pilze werden vom Myzel getrennt und geputzt sowie die Thaliauberginen längs geviertelt.
- Diese geben wir nun in die Brühe die sich etwas abgekühlt hat und lassen dies nun noch einmal für 30 Minuten kochen.
- Die Suppe ist nun mit den Dim Sum als Einlage servierfertig.