

Dim Sum mit Beeftatar

Autor: Tim Raue | Kategorie: Rind | Schwierigkeitsgrad: schwer | Zubereitungszeit: 60 Minuten



© Collection Rolf Heyne, Bild: © Luzia Ellert

Zutaten

Teig Dim Sum „Tradition“

- 285 g Weizenmehl, Type405

Füllung (für 20 Stück)

- 300 g Rinderfilet, zu Tatar geschnitten
- 100 g Crushed Ice
- 4 EL junger Ingwer, fein gehackt
- 2 EL feine Schnittlauchröllchen
- Fleur de Sel

Zum Anrichten

- 4 EL geklärte Butter
- 4 EL schwarzer Reisessig
- 8 halbe Champignons, konfiert
- 4 EL Shiitake-Pilze, gerieben
- 2 EL Kapuzinerkresseblättchen

Zubereitung

Teig Dim Sum „Tradition“

- 175 ml Wasser aufkochen.
- Das Mehl in die Rührschüssel einer Küchenmaschine geben, unter kräftigem Rühren das kochende Wasser eingießen und schnell bis zu einer weichen, glatten Konsistenz verarbeiten.
- Anschließend den Teig für 30 Minuten ruhen lassen.
- Für die weitere Verarbeitung ein spezielles Nudel-Rollholz (Contacto) für die Herstellung von Dim Sum verwenden.
- Den Teig zuerst zu Stangen von 2 cm Durchmesser formen, dann 20 Scheiben davon anschneiden und diese zu Scheiben mit 8 cm Durchmesser ausrollen.

Füllung

Für die Teigfüllung das Rindertatar, das Eis, dem Ingwer, den Schnittlauch sehr schnell und kalt verarbeiten, mit Salz abschmecken. Anschließend die Füllung sofort auf die vorbereiteten Dim-Sum-Scheiben geben, diese gut verschließen und sofort kalt stellen. Dann in einen Bambusdämpfer über kochendem Wasser 7 Minuten garen.

Zum Anrichten

Auf vorgewärmten, tiefen Tellern jeweils 2 Dim Sum anrichten und mit der geklärten Butter und dem Reisessig beträufeln. Auf jede Teigtasche einen halben Champignon, etwas geriebene Shiitake-Pilze und 1 Kresseblatt legen

Tipp: Dies ist ein Rezept aus Shanghai. Es ist darauf angelegt, dass sich in den Dim Sum ein heißer Sud bildet. Beim Essen daher bitte aufpassen. Die Dim Sum müssen im Ganzen in den Mund geschoben werden.