

DIM SUM/Brennendes Huhn mit Gurke und Sesam



Für 4 Personen

ZUTATEN Teig *Dim Sum „Bun“*, eine Teigplatte pro Person (Grundrezept s. u.)

12 g Trockenhefe
2 EL Pflanzenöl
2 EL heller Muscovado-Zucker (Rohrzucker)
2 TL Backpulver

360 g Weizenmehl, Type 405
20 Metallringe (60 cm Ø, 8 cm Höhe)
Pflanzenöl

Füllung (für 20 Stück)

300 g Perlhuhnkeulenfleisch, gegart, ohne Haut und Knorpel
100 g Hühnerfarce (Grundrezept s. u.)
300 g Hühnerfleisch, ohne Knochen
3 Eigelbe
300 ml flüssige Sahne
Fleur de Sel
2 EL Chiu Chow Chili Oil (Lee Kum Kee, Asialaden)
1 TL Szechuanpfeffer, fein gemahlen
Fleur de Sel

Zum Anrichten

100 g Perlhuhnkeulenfleisch, gegart, ohne Haut und Knorpel
4 Scheiben Saure Gurken (Grundrezept s. u.)
2 EL Salz
2 EL heller Muscovado-Zucker (Rohrzucker)
10 Scheiben Salatgurke, in Rechtecke 1 x 3 cm geschnitten
2 EL Reisessig Lite (Asialaden)
½ grüne Thai-Chilischote, entkernt
4 EL Sesam-Chili-Öl (Asialaden)
4 Prisen geröstete Sesamkörner
4 EL Giersch-Spitzen

ZUBEREITUNG GRUNDREZEPTE

Teig *Dim Sum „Bun“*, für 10-20 Teigscheiben

Die Hefe und das Öl mit 175 ml lauwarmen Wasser in der Rührschüssel einer Küchenmaschine vermischen. Alle restlichen Zutaten hinzufügen und miteinander zu einem Teig verrühren und diesen 45 Minuten gehen lassen. Anschließend aus dem Teig die benötigte Anzahl Scheiben formen.

Hühnerfarce

Alle Zutaten in einen Pacossierbecher geben und zweimal pacossieren (Alternativ die Zutaten mit einem Stabmixer gut pürieren und durch ein Sieb streichen).

Saure Gurken

Das Salz und den Zucker vermischen und die Gurkenscheiben damit bedecken. Nach 15 Minuten das Zucker-Salz-Gemisch abwaschen. Die Gurkenscheiben zusammen mit dem Essig und der Chilischote in einem Beutel vakuumieren und 60 Minuten durchziehen lassen. Anschließend die Gurkenscheiben aus dem Beutel nehmen.

ZUBEREITUNG

Füllung

Das kalte Perlhuhnfleisch in kleine Teile zerpfücken und mit der kalten Hühnerfarce und den Gewürzen bei niedriger Raumtemperatur schnell verarbeiten, mit dem Fleur de Sel abschmecken und kühl stellen. Die Teigscheiben rund ausrollen, mit der Füllung bestücken und gut verschließen. Die Innenseiten der Metallringe mit Öl einfetten. Die Teigtaschen in die Ringe stecken und im Bambusdämpfer 20 Minuten garen.

Zum Anrichten

In der Mitte eines vorgewärmten, tiefen Tellers ein Hühner-Dim-Sum anrichten. Seitlich davon eine Gurkenscheibe legen. Auf der anderen Seite einen Esslöffel Perlhuhnfleisch anrichten. Etwas Sesam-Chili-Öl auf dem Teller ausstreichen. Anschließend einige Sesamkörner und Giersch-Spitzen verteilen.

Guten Appetit!

OTTO ● GOURMET ● KÜCHE