

# DIM SUM/ENTE



Für 4 Personen

**ZUTATEN** Teig *Dim Sum „Tradition“*, 3 Stück pro Person  
(Grundrezept s. u.)  
285 g Weizenmehl, Type 405

**Füllung** (für 20 Stück)

300 g Entenfleisch, gegart und fein gehackt  
100 g Hühnerfarce (Grundrezept s. u.)  
    300 g Hühnerfleisch, ohne Knochen  
    3 Eigelbe  
    300 ml flüssige Sahne  
    Fleur de Sel  
3 EL Peking Duck Sauce (Lee-Kum-Kee-Fertigsauce f. Pekingente, Asialaden)  
3 EL Zitronengras, fein gehackt  
3 EL grüne Chilisauce (Grundrezept s. u.)  
    1 grüne Thai-Chilischote  
    700 ml Green Chuili Sauce for Seafood (Asialaden)  
    60g in Essig eingelegte Jalapeño-Chili  
Fleur de Sel

**Für den Purple-Curry-Saft**

100 ml frisch entsafteter Rotkrautsaft  
1 TL Purple-Curry-Pulver (Ingo Holland)  
20 ml Himbeeressig  
Fleur de Sel  
Ahornsirup  
Kaltsaftbinder

**Zum Anrichten**

1 EL Ghoa-Kresse  
20 dünne Apfeljulienne (Granny Smith)  
4 EL Kokonuss-Koriander-Creme (Grundrezept s. u.)  
    100 g frische Korianderblätter  
    100 g Kokospüree  
    etwas Maisstärkemehl

## ZUBEREITUNG GRUNDREZEPTE

**Teig *Dim Sum „Tradition“***, (für 20 Teigscheiben)

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.

### **Hühnerfarce**

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

### **Grüne Chilisauce**

Die Chilischote putzen. Die Green Chili Sauce for Seafood durch ein Tuch passieren und mit der Chilischote und den Jalapeños mit einem Stabmixer pürieren. Die Mixtur 24 Stunden durchziehen lassen und anschließend durch ein Tuch passieren.

### **Kokosnuss-Koriander-Creme**

Den Koriander blanchieren, in einen Pacossierbecher geben und zweimal pacossieren (Alternativ die Zutaten mit einem Stabmixer gut pürieren und durch ein Sieb streichen). Das Kokospüree aufkochen und mit dem Stärkemehl zu einer puddingartigen Konsistenz binden. Das Püree abkühlen lassen und die Koriandermasse einarbeiten.

## **ZUBEREITUNG**

### **Füllung**

Für die Füllung das kalte Entenfleisch, die kalte Hühnerfarce mit der Peking Duck sauce, dem Zitronengras und der der Chilisauce bei niedriger Raumtemperatur schnell vermischen und mit Fleur de Sel abschmecken. Die Scheiben des Dim-Sum-Teigs mit der Masse füllen und gut verschließen. Im Bambusdämpfer über kochendem Wasser ca. 5-6 Minuten garen.

### **Purple-Curry-Saft**

Den Rotkrautsaft mit dem Purple-Curry-Pulver und dem Himbeeressig vermischen und dann mit Fleur de Sel abschmecken. Den Purple-Curry-Saft mit etwas Kaltsaftbinder zu einer siruoartigen Konsistenz binden und in eine Spritzflasche umfüllen.

### **Zum Anrichten**

Pro Person 3 Dim Sum auf einem vorgewärmten, tiefen Teller anrichten. Dazwischen mehrere Tupfen Purple-Curry-Saft und Kokosnuss-Korriander-Creme setzen. Die Apfelstreifen drüberlegen und mit der Kresse abschließen.

**Guten Appetit!**

**OTTO ● GOURMET ● KÜCHE**