

DIM SUM/Hummer mit Krustentiermayonnaise



Für 4 Personen

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

Füllung (für 20 Stück)

250 g Hummerfleisch, klein geschnitten
100 g Fischfarce (Grundrezept s. u.)
300 g Zanderfilet, ohne Haut und Gräten
2 Eier
300 ml flüssige Schlagsahne
Fleur de Sel
50 g Mangochutney
Fleur de Sel
rote Chilisauce (Grundrezept s. u.)
2 rote Thai-Chilischoten
700 ml Sweet-Chili-Sauce for Chicken (Asialaden)
100 ml Marukan-Reisessig (Asialaden)

Zum Anrichten

4 TL Krustentiermayonnaise (Grundrezept s. u.)
1 EL milde türkische Paprikapaste
1 TL Tomatenessig
1 TL rote Tabascosauce
Fleur de Sel
1 Eigelb
90 ml Krustentieröl (Grundrezept s. u.)
1 Kg Krustentierkarkassen, geröstet
2 EL scharfe türkische Paprikapaste
2 EL Tomatenmark
2 l Pflanzenöl
frischer Ingwer, in Rauten von 1 x 1 cm geschnitten
1 EL Wasabi-Rauke-Spitzen

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.

Fischfarce

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

Krustentieröl

Die Karkassen mit der Paprikapaste und dem Tomatenmark in einem Topf bei niedriger Hitze rösten. Dann das Öl dazugeben und auf 80 °C erhitzen. Nach dem Abkühlen das Ganze in ein gut verschließbares Gefäß füllen und verschlossen **2 Tage ziehen lassen**. Danach durch ein Tuch passieren und das fertige Krustentieröl in eine Flasche abfüllen.

Krustentiermayonnaise

Die Gewürze und das Eigelb in einer Rührschüssel vermischen und unter Rühren das Öl einfließen lassen.

Rote Chilisauce

Die Chilischoten putzen und alle Zutaten mit Hilfe eines Stabmixers gut vermischen. Die Mischung 24 Stunden ziehen lassen und anschließend durch ein Tuch passieren.

ZUBEREITUNG

Füllung

Das kalte Hummerfleisch und die kalte Fischfarce mit dem Mangochutney bei niedriger Raumtemperatur schnell vermischen und mit dem Fleur de Sel und der roten Chilisauce abschmecken. Bis zur Weiterverwendung kalt stellen. Eine kleine Menge Füllung auf jede Teigtasche geben und diese dann gut verschließen. Anschließend in einem Bambusdämpfer über kochendem Wasser 6-7 Minuten garen.

Zum Anrichten

Pro Person 3 Hummer Dim-Sum auf vorgewärmten, tiefen Tellern anrichten. Je einen dünnen Streifen Krustentiermayonnaise drüberspritzen und mit den Ingwerrauten sowie der Wasabirauke garnieren.

Guten Appetit!

OTTO ● GOURMET ● KÜCHE