



WAADTLÄNDER DIM SUM

Episode 043 Waadtländer Dim Sum / Flavorites – Jeden Mittwoch um 18.00 Uhr auf ProSieben Schweiz

Rezept für 2 Personen

WONTONS

- 1 Waadtländer Saucisson
- 1 EL Wasabi-Pulver
- 1 EL Wasser
- 2 EL Sojasauce
- 1 Handvoll Sauerkraut
- 1 Lauch, grüner Teil
- 1 Packung Wonton Blätter

1. Die geräucherte Saucisson enthäuten, würfeln und in eine Schale geben.
2. Wasabi-Pulver in einem Esslöffel Wasser auflösen, etwas Sojasauce dazu geben und über die Saucissonstücke träufeln.
3. Ein paar Löffel Sauerkraut zur Wurstfüllung geben und vermischen.
4. Den grünen Teil des Lauchs der Länge nach zu Schnüren schneiden, damit werden die Teigtaschen später verknotet.
5. Je einen Löffel Füllung auf ein Wonton Blatt geben und zu einer Teigtasche verschliessen. Mit der Lauchschnur zusammenbinden.
6. Auf den Rost des Dampfkorb legen.

TOM KHA GAI SUPPE

- 5 dl Kokosmilch
- 1 Stängel Zitronengras
- 1 Stück Ingwer
- 3-4 Kaffir Limettenblätter
- 4 Mini-Maiskölbchen
- 2 Schalotten
- 1 Chilischoten
- 1 Lauch, weisser Teil
- 1 Handvoll Shii-Take-Pilze
- 1 Limette, Saft
- etwas Fischsauce
- Korianderblätter
- Salz

1. Den Zitronengrasstängel mit einem Messer zerklopfen und fein schneiden.
2. Ein Stück Ingwer in Scheiben schneiden. Die Kaffir Limettenblätter ebenfalls fein scheideln. Maiskölbchen und Chilischote schneiden. Schalotten hacken.
3. Die Kokosmilch in eine Pfanne geben und aufkochen. Schalotten, Chili, Zitronengras und Ingwer dazu geben. Das Körbchen mit den Wontons oben auf die Pfanne stellen, so dass sie im Dampf garen.
4. Den weissen Teil des Lauchs in lange Streifen schneiden und mit den Shii-Take-Pilzen, den Maiskölbchen und Kaffir Limettenblättern zur Suppe geben.

5. Tom Kha Gai Suppe mit etwas Limetensaft, Fischsauce und falls nötig Salz abschmecken. In einer Schale anrichten, mit Korianderblättern dekorieren und die Wontons oben drauf platzieren.



Ein bisschen Handarbeit und ein asiatischer Dampfkorb verhelfen der Saucisson zu einem mondänen Auftritt. Stellt man das Körbchen mit den Teigtaschen über den Topf, in dem die Suppe kocht, wird automatisch ein kleiner Steamer in Betrieb gesetzt.

Dieses Rezept stammt aus
Flavorites von René Schudel

Flavorites.com