

Rezept aus der Sendung "Tim Mälzer kocht"

samstags, 15.30 Uhr im Ersten

Dim Sum mit Entenfüllung

(Sendung vom 19.11.2011)



Zutaten

- 150 g gegartes Entenfleisch
- 30 g frischer Ingwer
- 2 Stangen Frühlingszwiebeln
- 1–2 grüne Chilischoten
- 2 El Peking Duck Sauce
- 2 El Char Siu Sauce (chinesische Barbecuesauce)
- nach Belieben grüne Tabascosauce
- 1 Pk. Dim-Sum-Teig (ersatzweise Wan-Tan-Teig)
- 1 Eiweiß (Kl. M)
- Sojasauce

Zubereitung

1. Entenfleisch fein würfeln. Ingwer schälen und sehr fein hacken. Das Weiße und Hellgrüne der Frühlingszwiebeln und die Chilischoten sehr fein würfeln. Alles mit der Peking Duck Sauce und der Char Siu Sauce mischen und nach Belieben mit Tabascosauce würzen.
2. Die Teigblätter auf einer Seite mit Eiweiß bestreichen und mit einer kleinen Menge von der Entenfleischmischung füllen. Dabei die Teigblätter fest zusammendrücken.
3. Etwas Wasser in einem Wok oder in einer Pfanne aufkochen und einen passenden Dämpfkorb darüber stellen. Den Dämpfeinsatz mit einem Stück Backpapier auslegen. Die Dim Sum in mehreren Portionen daraufsetzen, mit dem Korbdeckel verschließen und nacheinander jeweils 3–5 Min. dämpfen. Mit Sojasauce servieren.

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 35 Minuten