

Wan Tans mit Chili-Koriander-Ingwer-Dip



Zutaten

für die Wan Tans

ca. 35-40 TK-Wan-Tan-Teigblätter (gibt's im Asia-Markt)
1 EL neutrales Öl (Sonnenblumen- oder Rapsöl) zum Braten
Frühlingszwiebeln (1 Bund)
30 g Ingwer
30 g Galgant
2 Knoblauchzehen
2 Stängel Zitronengras
300 g Hackfleisch vom Schwein
5 Wasserkastanien
Pfeffer

2 EL Fischsauce
1 TL Sojasauce
1 EL Sesamöl
1 TL Zucker
1 Eiweiß
2 EL Speisestärke

für die Sauce (pro Schüsselchen/Person)

5 EL Soja-Sauce
2 cm Ingwer
ein paar Blättchen Koriander
eine halbe Chili-Schote

Zubereitung

Wer schon mal Strudelteig oder Blätterteig selbst gemacht hat, weiß wie mühsam das ist – und das es sich definitiv lohnt, es auszuprobieren. Ich mich für die schnelle Variante entschieden. Also: Lasst die Teigblätter in der Verpackung auftauen und freut euch, dass es so schön schnell geht. Derweil die Frühlingszwiebeln waschen und die weißen Teile halbieren und in feine Halbringe schneiden. Nun schält ihr den Knoblauch, den Ingwer und den Galgant und schneidet alles drei in feine Würfel. Entfernt die harten äußeren Blätter der Zitronengrasstangen und schneidet den vorderen zarten Teig in feine Ringe. Nun erhitzt ihr 1 EL neutrales Öl in eine Pfanne und bratet darin die Zwiebeln, den Ingwer, den Galgant und das Zitronengras ca. 3-4 Minuten an. In der letzten Minute gebt ihr noch den Knoblauch hinzu. Schiebt nun die Pfanne vom Herd.

Würfelt nun die Wasserkastanien (gibt's ebenfalls im Asia-Markt) und schneidet den grünen Teil der Frühlingszwiebeln in feine Ringe. Die Wasserkastanien bleiben auch beim Dämpfen schön knackig und verleihen dem ganzen ein bisschen Biss. Also schneidet die Stücke nicht zu fein. Mischt die Frühlingszwiebeln und die Wasserkastanienwürfel in einer Schüssel mit dem Hackfleisch und gebt im Anschluss die abgekühlte Zwiebelmischung darüber. Ein bisschen Pfeffer kann auch nicht schaden ;)

Würzt die Füllung nun mit der Fischsauce, der Sojasauce und dem Sesamöl. Dann kommen das Eiweiß, der Zucker und die Speisestärke dazu. Nun mischt ihr das Ganze gut durch und stellt es beiseite.

Tipp: Wenn ihr Euch sicher sein wollt, dass ihr die richtige Würze erwischt habt, könnt ihr ein wenig von der Mischung in der Pfanne erhitzen, sie probieren und dann die Füllung gegebenenfalls noch einmal abschmecken.

Bevor ihr euch den Teigblättern widmet, könnt ihr schon einmal einen Topf mit Wasser auf den Herd stellen. Achtet darauf, dass dieser ca. die Größe eures Dampfkorb hat. Stellt den Herd an und bestückt den Dampfkorb mit einem Backpapier, das ihr mit einer Nadel ein paar Mal einstecht (so gibt es nachher weniger Sauerei beim Säubern).

Nun geht's an die Teigblätter: Stellt euch eine kleine Schüssel mit Wasser zur Seite und sucht euch ausreichend Platz in eurer Küche zum Befüllen. Legt die Teigblätter nebeneinander auf die Arbeitsfläche und gebt ca. einen Teelöffel der Füllung darauf. Bestreicht die Ränder mit etwas Wasser und faltet die Ränder sofort zur Mitte hin zusammen und drückt den Teig leicht fest. Habt ihr ein wenig zu viel Füllung verwendet könnt ihr den Teig etwas dehnen. Er ist elastisch und sollte nicht sofort reißen. Legt die Teigpäckchen nun mit ein bisschen Abstand (sie sollen ja nicht aneinanderkleben) neben euren Herd.

Wenn ihr mehrere Dampfkörbe habt, könnt ihr gerne stapeln, ansonsten könnt ihr die Wan Tans nacheinander für ca. 10 Minuten garen. Dabei wird der Teig schön glasig.

Bereitet nun euren Dip vor: Dazu schneidet ihr den Ingwer in feine Würfel, die Chili in feine Ringe und den Koriander in feine Streifen und gebt alles in einer Schale zur Sojasauce.