© ZuGast, Ausgabe 19, 2018

Bilder Severin Nowacki

Rezept aus dem „Spices“ Bürgenstock Resort Lake Lucerne aus ZuGast 19/2018

Sa Gao Choi Gao
Dim Sum

FÜR 4 PERSONEN

500 g Weiße Garnelen
500 g Spinat | 8 g Salz
15 g Würzpulver mit Hühnchengeschmack | 35 g Zucker
2 g Weißer Pfeffer
10 g Sesamöl | 3 g Knoblauchöl
100 g Kartoffelstärke
100 g Weizenmehl | 100 g Schnittlauch

Die Garnelen in der Küchenmaschine zerkleinern und mit den Gewürzen vermischen.
Den Spinat blanchieren und das Knoblauchöl hinzufügen. Mit den Garnelen vermengen.
Den Schnittlauch blanchieren.
Für den Teig das Mehl und Kartoffelstärke mit Wasser vermengen, bis ein Teig entsteht.
In die Hälfte des Teigs den Spinat mischen, so dass ein grünfarbiger Teig entsteht.
Je Knödel ein zur Hälfte helles und zur Hälfte grünes Teigstück formen. Auf die Teigstücke jeweils einen Teil der Füllung geben.
In Knödel formen.
Für 5 Minuten dämpfen.