Dim sum / süß-saure Gurke / Chili-Limettensauce

Zutaten

24 stuks

- Für die Dim sum
- 24 Wontonblätter
- 250 g Gambas
- 250 g Schweinehackfleisch
- 1/2 EL Beemster knoflookpuree (Beemster Knoblauchpüree)
- 1/2 EL Bresc Citroengraspuree (Zitronengraspüree)
- ½ El Bresc Rode peperpuree (Rotes Pfefferschotenpüree)
- ½ EL gehackte Schalotte
- Abgeriebene Schale und Saft von 1 Limette
- 3 EL Fischsauce
- 1 EL gehackter Koriander
- 1 EL geschnittene Minze
- 50 g getrocknete Shiitake
- 3 EL Sojasauce
- Für die süß-saure Gurke
- 1 Gurke
- 1 dl Natur-Essig
- 0,2 dl Wasser
- 30 g Zucker
- 50 g Bresc WOKgember (WOK Ingwer)
- Pfeffer und Salz
- Für die Chili-Limettensauce
- 1 dl Kimchi-Basis (koreanische Knoblauch-Chilisauce)
- Abgeriebene Schale und Saft von 1 Limette
- 1 dl Chilisauce
- 2 EL Ingwersirup
- 1 EL Bresc Citroengraspuree (Zitronengraspüree)
- 1 TL Bresc Korianderpuree (Korianderpüree)
- 2 EL Fischsauce

Gebrauchte Bresc Produkte

Bresc Ingwer & Limette WOK 450g

Bresc Korianderpüree 450g

Bresc Rotes Pfefferschotenpüree 450g

Bresc Zitronengraspüree 450g

Zubereitung

Die Gurke in vier Stücke schneiden und den Samen entfernen. Die Gurke in Chinoise schneiden.
Wasser mit Essig und Zucker zum Kochen bringen. Den Ingwer dazugeben. Abschmecken und abkühlen lassen.
Die Mischung auf die Gurke gießen und in einen geschlossenen Behälter zum Marinieren kaltstellen.
Alle Zutaten für die Sauce vermengen und kurz ziehen lassen.
Für die Dim sum die Shiitake in warmem Wasser für 10 bis 15 Minuten wellen. Abspülen und abtropfen lassen. Dann fein hacken.
Schalotte, Knoblauch, Zitronengras und roten Pfeffer anbraten und Shiitake und Sojasauce dazugeben.
Die geputzten Gambas klein hacken und mit dem Hackfleisch vermischen. Das Ganze mit den angebratenen Kräutern und Shiitakes mischen.
In die Mitte der Wonton-Blätter ein wenig von der Masse auftragen und die Kanten mit sehr wenig Wasser bestreichen.
Die Ränder zusammenfalten und die Luft herausdrücken. Die Ränder gut zusammenfalten.
In Öl bei 180 Grad goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit der Gurke und der Sauce servieren.