

Dim Sum

UND ANDERE ASIATISCHE TEIGTASCHEN

mit Philipp Heid

Kursheft mit allen Rezepten und Infos

7hauben.com

Inhalt

Teigtaschen, die das Herz berühren	04
Philipp Heid	05
Equipment	06
Dim Sum Culurgiones mit Ente	08
Har Gow mit Jakobsmuscheln	12
Wonton mit Eigelb	16
Gyoza mit Schweinebauch	18



Teigtaschen, die das Herz berühren

Teigtaschen sind nicht nur in China verbreitet und beliebt, sondern im gesamten asiatischen Raum – wenn nicht sogar weltweit.

Dim Sum kommen aus China, genauer aus der kantonesischen Küche. Dabei handelt es sich um verschiedenartige Snacks, meist jedoch um Teigtaschen. Und weil Dim Sum so viel bedeutet wie „das Herz berühren“, ist es eigentlich nicht überraschend, dass man solche und ähnliche Teigtaschen in China und der restlichen Welt zur Genüge findet.

Dabei gibt es aber viele Unterschiede was Füllungen, Teige, Formen und Garmethoden betrifft. Gedämpft, gebraten, frittiert oder gekocht – alles ist möglich. Deshalb teilt Sternekoch Philipp Heid in diesem Kurs seine liebsten Varianten.

In diesem Begleitheft findest du alle dazugehörigen Rezepte. Viel Spaß beim Ausprobieren und Nachmachen!

Philipp Heid

Philipp Heid begeistert seine Gäste mit seinem ganz eigenen Küchenstil: mit eurasischer Fusionsküche.

Seine Lehr- und Wanderjahre verbrachte der gebürtige Deutsche in namhaften Häusern und bei Spitzenköchen wie dem Hotel Traube Tonbach in Baiersbronn, bei Drei-Sterne-Koch Christian Bau im Saarland oder dem Gourmetrestaurant Ophelia (zwei Michelin-Sterne) in Konstanz. 2018 übernahm er die Küchenleitung des Restaurants PRISMA, das daraufhin mit einem Stern ausgezeichnet wurde. Im März 2023 kehrt Philipp an den Bodensee als Küchenchef im Hotel Maier in Fischbach zurück.

„Das was schmeckt,
ist perfekt



Philipp Heid

Wonton mit Eigelb

Zutaten & Infos



Zubereitung
1h 20 min



Gesamt
2h



Portionen
4

Hühnerhautchips	
4 Stk.	Hühnerhaut
	Salz

Füllung	
8	Eier
16	Sot-l'y-laisse
20	Perl-Champignons
20	Buchenpilze
100ml	Demi Glace
3 EL	saurer Halbrahm
2 EL	Weißwein
	Portulak-Blätter oder ähnliches

Teig	
150g	Mehl 550
40g	Ei, verquirlt
2 EL	kochendes Wasser
3 EL	Maisstärke zum Formen
	gelbe Lebensmittelfarbe

Zubereitung

- Schritt 1
Hühnerhautchips

Die Hühnerhaut flach auf Backpapier ausbreiten und salzen. Mit einem weiteren Backpapier bedecken und mit einem Blech beschwert bei 160 °C für 20 – 30 Minuten knusprig backen. Anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.
- Schritt 2
Teig mischen

Hierbei handelt es sich eigentlich um einen Siu-Mai-Teig. Das Ei im Teig verstärkt den Geschmack und die gelbe Lebensmittelfarbe lässt das Gericht noch appetitlicher wirken. Hierzu das Mehl mit dem



Schritt 3
Teig kneten und formen

Ei in einer Schüssel locker vermischen. Die Farbe unter das kochende Wasser mischen und dann zum Mehl geben.

Den Teig in der Schüssel zu einem glatten Teig kneten und auf einem Holzbrett weitere 5 Minuten kneten. In Folie eingewickelt im Kühlschrank für mindestens 30 Minuten ruhen lassen. Den Teig durch eine Nudelmaschine drehen, er sollte relativ dünn werden. Gleichmäßig mit Stärke bestäuben und in Quadrate mit einer Kantenlänge von 10 cm schneiden.

Tipp: Die Wonton-Blätter können vorbereitet und abgedeckt im Kühlschrank gelagert werden.

Schritt 4
Wonton füllen

Alle Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. Zum Füllen eine Teigplatte in die Hand nehmen, sodass sich in der Mitte eine Kuhle bildet. Die Ränder mit etwas Wasser anfeuchten. Mit der anderen Hand ein Eigelb aus der Schüssel nehmen, so dass sich das gesamte Eiweiß löst, das Eigelb in das Wonton-Blatt legen. Das Blatt diagonal zusammenfalten und die Ränder andrücken.

Schritt 5
Garen

Die Sot-l'y-laisse und die Champignons anbraten. Nach kurzer Zeit auch die Buchenpilze mitbraten. Mit Weißwein ablöschen und die Demi Glace begeben. Die Wonton für 1 Minute blanchieren. Die blanchierten Wontons kurz in der Sauce durchschwenken.

Tipp: Statt Demi Glace kannst du auch ein Stück Butter dazugeben.

Schritt 6
Geschafft

Die Wonton auf dem Teller platzieren. Noch etwas sauren Halbrahm in die Sauce geben und darüberträufeln. Mit Champignonscheiben, Portulak-Blättern und dem Hühnerhautchip garnieren. Zügig servieren, damit das Eigelb noch flüssig ist.