

## KOCHSCHULE

## Wir feiern die Kirschblüte

Die japanische Kirschblüte steht für Schönheit und Aufbruch. Die Zeit markiert den Höhepunkt im japanischen Kalender und wird von den Menschen gefeiert. Auch hierzulande. Gerne mit festlichen Speisen. Gyozas, den japanischen Teigtaschen, beispielsweise. Hans Jörg Bachmeier zeigt, wie die Teigtaschen hergestellt werden.

VON STEPHANIE EBNER

Am Wochenende ist es wieder soweit. Hunderte Menschen werden in den Münchner Olympiapark pilgern und dort mit Picknicks das Kirschblütenfest feiern. Die zartrosa Blüten, die kurz vor dem Aufbrechen sind, begeistern jedes Jahr die japanische Community. Rosa, so weit das Auge reicht. Auch Spitzenkoch Hans Jörg Bachmeier lässt sich in den Bann der zarten Blüten ziehen und kocht dieses Mal ein japanisches Traditionsgericht. Gyozas. „Die knusprigen, japanischen Teigtaschen kann man ganz einfach selbst machen“, erklärt der Spitzenkoch. Traditionell werden sie mit Schweinefleisch und Chinakohl gefüllt. Letzteren tauscht Bachmeier durch jungen Spitzkohl aus. „Schmeckt noch besser“, ist Bachmeier überzeugt.

Gyozas sind knusprig und weich zugleich. Weil sie erst gebraten und dann gedämpft werden. Im Gegensatz zu den chinesischen Dumplings, die man nur dämpft.

Das Praktische an Gyozas: Man kann sie je nach Geschmack füllen. Mit Fleisch, mit Fisch und Fleisch, nur mit Gemüse. „So ist für jeden Geschmack etwas dabei.“ Ein ideales Gästeessen also, „jeden kann man mit Gyozas happy machen“. Nicht nur zur Kirschblütenzeit. Bachmeiers Vorschlag: „Warum auch nicht mal gemeinsam kochen und jeder füllt sich die Gyozas so, wie es ihm gefällt?“

Wer will, friert die fertig geformten Gyozas ein – und setzt sie, wenn Familie und Freunde zum Essen kommen, unaufgetaut in die heiße Pfanne. Nach dem kurzen Anbraten werden sie mit einem Schuss Wasser abgelöscht und sofort wieder zugedeckt. Bachmeier verwendet dazu traditionelle Bambus-Deckel. Normale Pfannen-Deckel tun es aber auch.

Wenn es ganz schnell gehen muss, kann man fertigen Gyoza-Teig im Asia-Laden kaufen. „Besser sind sie selbst gemacht“, sagt Bachmeier. „Das ist zwar ein bisschen mühsam, aber es lohnt.“ Bachmeier schwört auf Handarbeit – „Ich habe da einfach ein besseres Gefühl“. Und auf Zeit zum Ruhen. Hat die der Teig nicht, lässt er sich nur schwer weiterverarbeiten.

## KOCHSCHULE

Bei der nächsten Kochschule am **Montag, 23. März**, geht es östlich zu. Hans Jörg Bachmeier hat sich ein **spezielles Gericht fürs Osterfest** ausgedacht. Wer dabei sein will, meldet sich unter **Gastro@merkur.de**. Wie immer entscheidet das Los.



Gemeinsam formen sie japanische Teigtaschen: Spitzenkoch Hans Jörg Bachmeier mit Leserinnen.

OLIVER BODME



So geht's: Bachmeier erklärt die Faltechnik.



Füllung in die Teigmitte geben.



Gedämpft: So werden die Teigtaschen zubereitet.



Erst gebraten, dann gedämpft: japanische Gyozas.

## So macht man japanische Teigtaschen

## Gyoza-Zutaten für vier Personen

**für den Teig:**  
250 g Weizenmehl (405)  
25 g Kartoffelstärke  
½ TL Salz  
150 ml Wasser  
etwas Kartoffelstärke zum Verarbeiten

**für die Fleisch-Füllung:**  
150 g reines Garnelenfleisch  
50 g Schweinehack  
100 g junges Spitzkraut  
2 Radieserl  
½ Frühlingszwiebel, in feine Ringe geschnitten  
½ geraspelte Karotte  
1 TL geriebener Ingwer  
½ Zehe frischer Knoblauch, gehackt  
Schale ½ Limette  
Saft einer ½ Limette  
1 EL geröstetes Sesamöl  
1 EL Sojasauce  
1 Msp Chilipaste

**für die vegetarische Füllung:**  
1 EL Öl zum Braten  
1 Schalotte  
1 Kräuterseitling  
100 g junges Spitzkraut  
Salz und Pfeffer  
½ Radieserl, geraspelt  
½ Frühlingszwiebel, in feine Ringe geschnitten  
½ geraspelte Karotte  
1 TL geriebener Ingwer  
1 EL geröstetes Sesamöl  
1 EL Sojasauce  
1 Msp Chilipaste

**für den Dip:**  
½ junge Knoblauchknolle  
0,1 l Sojasauce  
5 cl süßer Reiswein  
1 Chilischote  
Saft und Schale einer Limette  
1 kleiner Bund Koriander  
½ Lauchzwiebel, in Ringe geschnitten

außerdem: Öl zum Braten

## Zubereitung:

**1. Für den Teig** Weizenmehl und Kartoffelstärke mischen. Salz zum Wasser geben, aufkochen. Salzwasser nach und nach zu der Mehlmischung geben und mit einer Gabel verrühren (Wasser ist heiß!). Den Teig dann am besten mit den Händen ca. 5 Minuten kneten. In eine Folie wickeln und mindestens eine Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

**2. Nach dem Ruhen** den Teig erst mit der Hand flach drücken. Mit einem Nudelholz oder einer Nudelmaschine ca. 2 mm dick ausrollen. Mit einem Glas (10 cm ø Ausstecher) ca. 24 Teigblätter aus dem Teig ausstechen und mit Kartoffelstärke bestäuben. Die Teigblätter übereinander stapeln und mit einem leicht feuchten Küchentuch bedecken, damit der Teig nicht austrocknet.

**3. Für die Füllung mit Garnelen:** Spitzkraut sehr klein schneiden und salzen. Die Garnelen fein hacken. Das Spitzkraut ausdrücken und danach alle Zutaten miteinander vermischen und kräftig durchmengen. Bei Bedarf mit Salz

und Pfeffer nachwürzen.

**4. Für die vegetarische Füllung:** Schalotte schälen, in feine Würfel schneiden. Kräuterseitling putzen, erst in Scheiben und dann in kleine Würfel schneiden. Eine Pfanne mit Öl erhitzen, Schalotten und Kräuterseitlinge darin anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Spitz-

Sieb gießen und das Öl auffangen. Knoblauch auf ein Küchentuch geben, die in Ringe geschnittene Frühlingszwiebel darüber streuen und leicht salzen. Das Knoblauchöl in den Sojadip geben.

**6. Zum Füllen der Gyozas** die Teigblätter leicht mit Wasser befeuchten. 1 Teelöffel der Garnelen-Schweinehack-Füllung in die Mitte geben. Das Teigblatt zu einem Halbmond zusammenklappen und die Mitte leicht andrücken. Anschließend eine Seite des Randes in 4-5 kleine Falten legen und diese jeweils gut festdrücken, während die gegenüberliegende Seite glatt bleibt. Die Ränder vollständig verschließen und die Gyozas mit der flachen Seite nach unten ablegen. Mit der vegetarischen Version genauso verfahren. Es sollten jeweils 12 Teigtaschen sein.

**7. Fertigstellen:** Eine große beschichtete Pfanne bei mittlerer bis hoher Hitze erhitzen und etwas Öl hineingeben. Die Gyozas mit der flachen Seite nach unten in die Pfanne setzen und 2-3 Minuten braten, bis die Unterseite goldbraun ist. Etwa 60-80 ml Wasser in die Pfanne geben und sofort mit einem Deckel schließen. Die Teigtaschen 3-4 Minuten dämpfen, bis das Wasser fast vollständig verdampft ist und die Füllung gar ist. Den Deckel abnehmen und die Gyozas noch etwa 1 Minute weiterbraten.

**8. Anrichten:** Mit Korianderblättern, Knoblauch, Lauchzwiebeln und Dip servieren.



Viele frische Zutaten braucht es für die Gyozas.

kraut sehr klein schneiden und salzen. Das Spitzkraut ausdrücken, Schalotten und Kräuterseitlinge dazugeben. Alle Zutaten vermischen.

**5. Für den Dip** Sojasauce, Reiswein, Saft und Schale der Limette verrühren. Chilischote in feine Ringe schneiden und zu der Sojasauce geben. Vom Knoblauch die äußere Haut abziehen, halbieren und den Strunk herauslösen. Knoblauch mit der restlichen Schale in feine Scheiben schneiden. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und den Knoblauch darin knusprig braten. Knoblauch über ein

## KOCHBUCH



## Küche aus Österreich

Wer an Schnitzel aus Österreich denkt, hat sofort ein platt geklopftes Wiener Schnitzel vor Augen. Serviert mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren. Wer aber im neuen Buch von Martina Enthammer blättert, entdeckt ein Schnitzel mit einer überraschenden Füllung. Ein wunderbar knuspriges Vergnügen aus einem Kohlrabi-Kern mit cremiger Käsefüllung und einer knackigen Panade. Die Kochbuchautorin versteht das Gericht als eine Hommage an das klassische Wiener Schnitzel aus Kalb. Aromatisch und unwiderstehlich gut. Nur als vegetarische Variante eben. Für ihr neues Buch hat Enthammer die österreichischen Klassiker neu interpretiert. Vertraute Aromen, echte Hausmannskost und viel Gefühl für Tradition. Aber ganz ohne Fleisch. Hier werden Klassiker neu gedacht und mit raffinierten vegetarischen Zutaten wie Pilzen und Tofu neu interpretiert. So entsteht ehrlicher Genuss, der wärmt, verbindet und überrascht. Wie die Bärlauchspätzle, die jetzt Saison haben, gebratene Brennesselknödel oder das Eierschwammerlgulasch. **Österreichische Küche. Vegetarisch.** Martina Enthammer. Erschienen bei Tyrolia. 184 Seiten. 29 Euro. se



## Alle Geschmäcker auf einmal

Nach ihrem erfolgreichen Debüt „Anushka“ präsentiert Ana Romas in ihrem zweiten Kochbuch eine kulinarische Mindmap. Ihre zahlreichen Reisen inspirieren sie, ihre ohnehin außergewöhnlich kreativen Rezepte mit Einflüssen aus aller Welt zu kombinieren. Ihren Lesern vermittelt sie so ein gutes Gespür für cooles Food Pairing auf hohem und innovativem Niveau. Sie versteht ihr Buch „Süß. Salzig. Sauer. Bitter. Umami“ als eine Anleitung für mehr Geschmack. Und so tischt sie 70 vegetarische Rezepte auf. Und so gibt es Ziegenkäse-Gnocchi, ein Gericht, das für Umami pur steht. Bitter schmeckt Chorta, was in Griechenland schlicht für Grünzeug steht. Die Orangen-Beefsteak-Sauce steht für süßen Geschmack und ist ein Klassiker der amerikanischen Snack-Küche. Sauer ist das Gewürzkraut, der Melonen-Estragon-Salat fällt in die Kategorie salzig. Eine schmackhafte Anleitung, bei der es viel Unbekanntes zu entdecken gibt.

**Süß. Salzig. Sauer. Bitter. Umami.** Eine Anleitung für mehr Geschmack. Ana Romas. Soeben erschienen im Christian Verlag. 224 Seiten. 29,99 Euro. se