Chinesisches Buffet

Wonton - Suppe

***

Für die Wontons

240 g	Schweinefleisch (Stotzen)
50 g	Crevetten, gekocht
50 g	Bambussprossen, feingehackt
6	Frühlingszwiebeln (1) (in feine Ringe geschnitten)
1	Eigelb
60	Wonton-Hüllen (Asia-Laden)
1	Eiweiss
einige	Blätter Chinakohl
1 EL	Öl

Marinade

je eine Prise	Salz und Zucker
3 TL	helle Sojasauce
1½ TL	dunkle Sojasauce
...	schwarzer Pfeffer
3 TL	Sherry
1 TL	Kartoffelmehl
1-2 EL	Wasser
1 TL	Sesamöl

Am Schluss

ca. 3.5 L	chinesische Bouilon
6	Frühlingszwiebeln (2) (in feine Ringe geschnitten)
2 EL	Sherry
1 EL	Sesamöl
1 EL	helle Sojasauce
1 TL	Zucker

Wonton-Füllung

Das Schweinefleisch im Cutter oder von Hand hacken. Die Crevetten in erbsengrosse Stücke schneiden. Beides in eine grosse Schüssel geben.

Marinieren: Salz, Zucker, Sojasaucen, Pfeffer und Reiswein auf das Fleisch geben. Das Kartoffelmehl dazustäuben, mischen (immer in einer Richtung rühren) und das Wasser langsam dazurühren.

Die Frühlingszwiebeln (1), die Bambussprossen und das Sesamöl unter das Fleisch mischen und die Fleisch-mischung wieder etwa 20 Mal in die Schüssel klatschen.

Nach 30 Minuten das Eiweiss in einem Schüsselchen schaumig schlagen und das Eigelb unter die Fleisch-Gemüse-Mischung heben.

Die Wontons füllen und falten*:*

1 Teelöffel Füllung in die Mitte der Teighüllen geben und die Teigränder mit Eiweiss bepinseln. Die Hüllen zu einem Dreieck zusammenfalten. Wieder mit etwas Eiweiss bepinseln, die beiden äusseren Ecken übereinander- und die mittlere Ecke darüberfalten. Die Wontons auf ein bemehltes Blech legen, die Schnittseiten nach unten, damit sie nicht auseinanderfallen. 20 Minuten trocknen lassen.

In einer grossen Pfanne 3 Liter gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. 1 Esslöffel Öl beigeben. Den Chinakohl in 2-3 cm breite Streifen schneiden und im kochenden Wasser 1 Minute blanchieren. Mit einer Schöpfkelle herausnehmen, abtropfen lassen und warm stellen.

Das Wasser wieder erhitzen, bis es siedet, und 15 Wonton-Teigtaschen hineingeben. 3 Minuten sprudelnd kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Herausnehmen und warm stellen. Auf die gleiche Weise die restlichen Wontons kochen.

Die chinesische Bouillon erhitzen, bei Bedarf nachsalzen, mit Sherry, Sesamöl, Sojasauce und Zucker abschmecken, den blanchierten Chinakohl, die Frühlingszwiebeln (2) sowie die Wontons beigeben.