

Wan-Tan von Sternekoch Mirko Gaul

**Zutaten für 4 Personen**

*Für die Wan-Tan-Taschen*

Je 200 g Hackfleisch vom Schwein und Rind  
1 TL Ingwer, gehackt  
75 g japanisches Pankomehl  
2 Eier  
100 ml Milch  
100 g Shiitake-Pilze  
1 Stange Frühlingszwiebel  
4 EL Sojasauce  
40 Blätter Wan-Tan-Teig

*Für den Spinat*

300 g Babyspinat  
½ TL Ingwer, gehackt  
1 Knoblauchzehe, gehackt  
1 EL Sojasauce  
1 EL Austernsauce  
1 EL Wasser

*Für die Thai Velouté*

100 g Schalotten, grob geschnitten  
2 Knoblauchzehen, grob geschnitten  
40 g Ingwer, grob geschnitten  
70 g Galgant, grob geschnitten  
15 g Koriander (mit Wurzel)  
Erdnussöl zum Anschwitzen  
50 g Zitronengras, in Ringe geschnitten  
200 g Tomaten, geviertelt  
9 Kaffirlimettenblätter  
½ l Gemüsebrühe  
400 g Kokosmilch  
200 g Sahne  
40 g Palmzucker  
100 g Fischesauce  
Saft von ½ Limette  
Etwas Speisestärke zum Abbinden

## Zubereitung

Für die Thai-Velouté Schalotten, Knoblauch, Ingwer, Galgant und Koriander in einer tiefen Pfanne mit etwas Öl anschwitzen und bei mittlerer Hitze glasig garen. Zitronengras und Tomaten hinzugeben und kurz mit anschwitzen, dann Brühe, Kokosmilch und Sahne zugeben und kurz köcheln lassen.

Palmzucker, Fischsauce und Limettensaft zugeben und abschmecken, die Sauce weitere 30 Minuten ziehen lassen. Anschließend mixen und durch ein feines Sieb passieren. Mit Speisestärke abbinden.

Für die Wan-Tan-Füllung Hackfleisch in einer Küchenmaschine kurz anschlagen, Panko in Milch einweichen. Shiitake und Frühlingszwiebeln kurz anbraten und auskühlen lassen. Alle Zutaten zum Hackfleisch geben und vermengen.

Einen Teelöffel Füllung auf ein Wan-Tan-Blatt geben. Blatt befeuchten und in gewünschte Form falten. Täschchen in einem Dämpfer mindestens fünf Minuten garen.

Für den Spinat Ingwer und Knoblauch in etwas Öl anschwitzen. Wasser, Sojasauce und Austernsauce zugeben und kurz verrühren. Spinat zugeben und kurz schwenken, bis er zusammenfällt. Spinat auf Tellern verteilen, darauf Thai-Velouté geben und Teigtäschchen anrichten.

Guten Appetit!

Rezept: Mirko Gaul, "Taku", Köln