

SÜSSKARTOFFEL-SHIITAKE-WANTANS MIT INGWER-SOJA-DIP

Für 25-30 Wantans:

1 Süßkartoffel (ca. 300 g)
5 getrocknete Shiitake-Pilze
1 Ei
2 Zehen Knoblauch
1 TL Sesamöl
Chilipulver
Salz
1 Packung Wantan-Teig (250 g)

6 EL Sojasauce
2-3 EL Wasser
2 EL Reisessig
1/2 Chilischote
1-2 Frühlingszwiebeln
20 g frischer Ingwer

1-2 EL Öl
2 EL Sesam für die Garnitur

Zunächst die Süßkartoffel in einem Topf Salzwasser in ca. 30 Minuten gar kochen. Gleichzeitig die 5 getrockneten Shiitake-Pilze in heißes Wasser einweichen. Falls euer Wantan-Teig tiefgefroren ist, diesen zum Auftauen herausnehmen.

Wenn die Süßkartoffel fertig gekocht ist, diese schälen und mit einer Gabel zerdrücken. In einer Schüssel mit den eingeweichten und klein geschnittenen Pilzen (ohne Stiele), dem Ei, dem gepressten Knoblauch, dem Sesamöl und dem Chilipulver zur Füllung vermengen.

Für den Ingwer-Soja-Dip den Ingwer schälen und fein reiben. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden; dabei die grünen Teile am Ende für die Garnitur beiseite legen. Mit Sojasauce, Wasser, Reisessig und gehackter Chilischote verrühren und durchziehen lassen.

In einem großen Topf (fingertief = ca. 8-10 cm) Wasser zum Kochen bringen.

Derweil geht es ans Füllen der Wantans: Dafür je ein Blatt Teig in die flache Hand legen, einen TL voll Süßkartoffelfüllung in die Mitte geben und einfach zudrehen (siehe Fotos). Wenn das Wasser kocht die Wantans in zwei bis drei Chargen jeweils für 3-5 Minuten darin (auf niedriger Stufe) kochen.

In einer Pfanne den Sesam ohne Öl rundherum für 2-3 Minuten anbraten; zum Auskühlen auf einen Teller geben.

Die fertigen Wantans abtropfen lassen und in der Pfanne in 1-2 EL Öl vorsichtig anbraten, bis sie schön gebräunte Stellen bekommen. Mit geröstetem Sesam und dem Zwiebelgrün bestreut anrichten und gemeinsam mit dem Ingwer-Soja-Dip servieren.