

Dim Sum mit Ente

Für 6 Portionen: *Füllung: 2 EL Muh-Err-Pilze (eingeweicht und fein gehackt), 125 g Entenbrust (in Stücke geschnitten), 1 EL Sherry, 1 EL Balsamico-Essig, 1 Eiweiss, 1 Knoblauchzehe, 1 Schalotte, 1 TL Koriander, Salz, Pfeffer*
Teig: 300 g Mehl, 2 dl Wasser

Pilze und Entenbrust mit allen anderen Zutaten für die Füllung mischen und 1 Std. ziehen lassen. Mehl in eine Schüssel sieben, Wasser langsam einrühren, dann kneten, bis ein glatter Teig entsteht. Zugedeckt 30 Min. ruhen lassen.

Füllung grob hacken. Teig dünn auswallen und Rondellen ausstechen. Etwas Füllung in die Mitte jeder Rondelle geben, den Teigrand mit Wasser bepinseln und über die Füllung schlagen. Gut andrücken. Teigtaschen in kochendem Salzwasser ca. 5 Min. ziehen lassen, bis sie gar sind.