



Die Gams ist zwar nicht flächig im Ländle vertreten, aber doch mancherorts präsent. Tizian Reinwald hat ein ganz besonderes Rezept mit Gamswildbret gewagt. Gyoza sind japanische Teigtaschen mit Hackfüllung, und wenn keine Gams zur Hand, geht auch was anderes.

Fotos: Tizian Reinwald

ASIATISCHE TEIGTASCHEN

VON WILDREBELL TIZIAN REINWALD

von der Gams

ZUTATEN

4 PERSONEN

TEIG

- > 500 g Mehl
- > 200 ml heißes Wasser
- > 1 TL Salz

FÜLLUNG

- > 500 g mageres kurzfaseriges Stück Wildbret (in unserem Fall Gams-Oberschale)
- > 2 mittelgroße Karotten
- > 1/2 Stange Lauch
- > 2 Lauchzwiebeln
- > 200 g Pilze aus dem Revier (in unserem Fall gedämpfte Hexenröhrlinge), alternativ Pfifferlinge, Steinpilze oder Champignons

ZUBEREITUNG TEIG

- > Mehl und Salz in eine Rührschüssel geben. Das fast kochende Wasser hinzufügen und den Teig mind. 10 Minuten mit den Händen (Achtung heiß) oder dem Knehtaken zu einer homogenen Masse kneten. Danach ca. 30 Minuten, mit einem Geschirrtuch bedeckt, bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

ZUBEREITUNG MASSE

- > So lange der Teig ruht, kann das Gemüse sehr klein gehackt werden. Auch das Fleisch sollte, wie Tatar, sehr fein gehackt oder durch die grobe Scheibe (6 mm) des Fleischwolfs ge-

dreht sein. Die Pilze vor der Verarbeitung stark erhitzen und dann ebenfalls hacken.

- > Im Anschluss alle Zutaten zu einer Masse vermengen und diese mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- > Nun den Teig sehr dünn auswellen und kleine Kreise ausstechen. Hierfür kann ein normales Trinkglas verwendet werden. Anschließend die Kreise mit Hilfe eines Esslöffels füllen und falten (siehe Foto).

- > Jetzt werden die Gyozas über dem Wasserdampf in einem Aufsatz aus Bambus ca. 10 Minuten gedämpft.

- > Die fertigen Teigtaschen lassen sich wahlweise mit einem passenden Erdnuss- oder Sojasaßen-dip genießen. Guten Appetit!

DAZU CHINAKOHL SALAT

Dressing Vorschlag

- Misopaste
- Sesamöl
- Sojasauce
- Essig
- Balsamico
- Zucker, Salz, Pfeffer, ...
- etwas Crème Fraîche
- Limettensaft

