KIKKOMAN

Haschéetascherl mit Klachlfond & Haselnüssen

Gesamtzeit **60 Min. Min.**

ZUTATEN

4 Portion(en)

Für die Haschéetascherl:

24	Blätter Gyozateig
	Eiweiß zum Bestreichen
	Sesamöl zum Anbraten
100 g	Wurzelspeck, faschiert
150 g	Beinschinken, faschiert
150 g	Schweinsgrammel, faschiert
5 g	Ingwer gerieben
	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
2	Jungzwiebel, fein geschnitten

Für den Klachlfond:

150 ml	Klachlfond
50 g	Koriander
10 ml	Kikkoman natürlich gebraute salzreduzierte Sojasauce
50 ml	Mirin
1 Prise	Seven Spice
4 EL	Haselnussöl
50 g	Chiasamen in Wasser eingeweicht

Zum Garnieren:

Kräuter
roh marinierte Baby Navetten
frischer Kren
Piemonteser Haselnüsse

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Zubereitung Klachlfond:

Klachlfond, Mirin, Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce mit 43% weniger Salz und Seven Spice erhitzen. Koriander beigeben und wie einen Tee ca. 10 Minuten ziehen lassen. Anschließend passieren, Haselnussöl und eingeweichte Chiasamen dazugeben.

Schritt 2

Zubereitung Haschéetascherl:

Alle Zutaten gut vermengen und abschmecken. Gyozateig füllen, die Enden mit Eiweiß bestreichen und gut verschließen.

Schritt 3

Die Haschée-Tascherl in Sesamöl kurz anbraten. Mit etwas Wasser ablöschen, mit einem Deckel zudecken und ca. 2-3 Minuten dämpfen. In einer Schüssel mit der Klachlfond servieren, garnieren und genießen.