Rezept

Gedämpfte Teigtaschen mit Lachs

Ein Rezept von Gedämpfte Teigtaschen mit Lachs, am 25.04.2024

Zutaten

250 g	Mehl
	Salz
2	Frühlingszwiebeln
1/2 TL	abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
1 Bund	Schnittlauch
1 TL	scharfer Senf
	Salz
	Topf mit Dämfeinsatz
250 g	Romana-Salatblätter
200 g	Lachsfilet
2	Knoblauchzehen
	Pfeffer
100 g	saure Sahne
1 Spritzer	Zitronensaft
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal

Zubereitung

1. Mehl und ca. 125 ml lauwarmes Wasser in einer Schüssel mit den Händen zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig in ein feuchtes Küchentuch hüllen und bei Zimmertemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen.

2. Inzwischen für die Füllung die Salatblätter putzen und waschen, dann in kochendem Salzwasser 1-2 Min. blanchieren, bis sie zusammengefallen sind. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken, abtropfen lassen und gut ausdrücken. Die Salatblätter fein hacken.

3. Das Lachsfilet kalt abspülen, trocken tupfen und in sehr feine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen, fein hacken und mit der Zitronenschale mischen.

4. Die Lachswürfel mit Salat, Frühlingszwiebeln und der Knoblauchmischung vermengen und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Den Teig mit den Händen noch einmal durchkneten und in 20 Portionen teilen. Jede Teigportion zu Kreisen von ca. 10 cm Ø ausrollen. Jeweils etwas Füllung in die Mitte geben, die Teigränder nach oben nehmen und wie ein Bonbonpapier ineinanderverdrehen.

5. Die Teigtaschen nebeneinander in einen Dämpfeinsatz legen. In einem passenden Topf etwas Wasser aufkochen, salzen. Den Dämpfeinsatz hineinstellen und die Teigtaschen zugedeckt bei starker Hitze ca. 10 Min. dämpfen.

6. Inzwischen für den Dip den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Mit der sauren Sahne und dem Senf verrühren. Dip mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Die Teigtaschen auf vorgewärmte Teller geben, mit Dip garnieren und servieren.