

Vorspeise

Bao Buns spicy Lachstatar, Junglauch, Tempuraflakes

Zutaten:

250 g Mehl
10 g Hefe frisch
60 g Zucker
125 ml Wasser
25 ml Kokosmilch
10 ml Rapsöl
100 g Salz
200 g Lachsfilet schottisch
125 ml Reisessig
30 ml Sesamöl
7 g Ingwer Saft
17 g Honig
20 ml Sriracha Soße
100 g Tempurateig
Pflanzenöl

Zubereitung:

Zutaten Bao Buns: 250g Mehl 10g Hefe frisch 10g Zucker 125ml Wasser lauwarm 25ml Kokosmilch 10ml Rapsöl 0,5 TL Salz
Zubereitung Bao Buns: Die Hefe in lauwarmen Wasser auflösen und mit ein wenig Mehl verrühren. Den Vorteig ca. 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Danach mit den restlichen Zutaten vermischen und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Anschließend nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen. Danach den Teig kurz kneten und ca. 5mm dick ausrollen und mit einem Ausstechring ausstechen und mit einem Nudelholz die Kreise oval formen. Eine Hälfte mit Öl einpinseln und zusammenklappen. Die geklappten Teigtaschen auf einen gefetteten Locheinsatz zugedeckt nochmal 15 Minuten gehen lassen. Danach die Buns bei im Ofen bei 100°C für ca. 15 Minuten dämpfen.
Zutaten Lachstatar: 200g schottischer Lachs 50g Salz 250g Zucker 125ml Reisessig 3 EL Zucker 30 ml Sesamöl 7g Ingwersaft 17g Honig 20g Sri Racha Chilisauce 50g Tempurateig Pflanzenöl zum frittieren
Zubereitung Lachstatar: Salz und Zucker vermischen und damit den Lachs ca. eine halbe Stunde beizen. Danach den Lachs aus der Beize nehmen, kalt abspülen und zuputzen. Den geputzten Lachs in ca. 5mm große Würfel schneiden. Für die Marinade Reisessig, Sesamöl, Sojasauce und Ingwersaft in einer Schüssel gut verrühren. Zucker und Honig mit ein wenig des zubereiteten Dressings in einem Topf erhitzen bis sich der Zucker auflöst. Danach alle Zutaten vermischen und kurz mit einem Stabmixer aufmixen. Für die Tempuraflakes den Tempurateig mit kaltem Mineralwasser anrühren. In einem Topf das Pflanzenöl erhitzen. Mit Hilfe einer Schaumkelle den Tempurateig in das heiße Fett tropfen lassen und frittieren, danach auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.