



Bao Bun

Jan Hartwig



Zubereitung Bao Buns

Alle Zutaten bis und mit Butter zu einem glatten Teig verkneten und 2 Stunden ruhen lassen. Nun in 4 Teile aufteilen und ausrollen, sodass die geschälte Feige hineinpasst und komplett ummantelt werden kann. 1 Stunde gehen lassen. Im Combi-Steamer bei 100 °C 7 Minuten dämpfen.

Zubereitung Vanillesauce

Den Rahm mit der Vanille aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen. Nun auf einem Wasserbad die Eigelbe und den Zucker leicht aufschlagen und dann den heißen Rahm darauf kippen. Mit einem Gummispatel zur Rose abziehen. Die Sauce in eine kalte Schüssel geben und erkalten lassen

Zubereitung Vanille-Essig-Sud

Wasser, Zucker und Vanille aufkochen und abkühlen. Mit dem Essig abschmecken.

Rezept für 4

Zutaten Bao Buns

500 g Mehl Typ 405
260 g Wasser
25 g Hefe
5 g Backpulver
10 g Salz
50 g Zucker
25 g Butter
4 ganze Feigen

Zutaten Vanillesauce

200 ml Rahm
2 Eigelb
30 g Zucker
2 ausgekrazte
Vanilleschoten

Zutaten Vanille-Essig-Sud

100 g Zucker
1 ausgekrazte
Vanilleschote
100 g Chardonnay-Essig
50 g Wasser

Zutaten Feigenblattöl

150 g Feigenblätter
100 ml Sonnenblumenöl



Zubereitung Feigenblattöl

Die Feigenblätter und das Öl im Thermomix bei 80 °C 8 Minuten mixen. Passieren.

Anrichten

Den heißen Bao mit der Vanillesauce überziehen und mit Mohn bestreuen. In der Tellermitte anrichten. Den Vanille-Essig-Sud darum herum geben und etwas Feigenblattöl einfließen lassen.