

Steamed Buns



Zubereitung Pilzfüllung

Pilze waschen und klein hacken In eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer, Soja, Olivenöl und Ahornsirup vermischen. Etwas Kernöl in einer Bratpfanne erhitzen. Darin Schalotten und Knoblauch weich schmoren. Gewürzte Pilzmischung beigegeben und bei hoher Hitze sautieren. Alles in eine Küchenmaschine geben und zu einer stückigen Füllmasse verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Füllmasse abkühlen lassen, bevor die Buns damit gefüllt werden.

Rezept für 4

Zutaten Pilzfüllung

200 g gemischte Pilze
(Shitake, Champignon,
Königssternpilze)
15 ml Sojasauce
10 ml Sake
10 ml Olivenöl
5 ml Ahornsirup
2 Schalotten, fein gewürfelt
(Brunoise)
1 Knoblauchzehe, dünn
geschnitten
schwarzer Pfeffer, nach
Geschmack
Salz, nach Geschmack

Zutaten Teig für Steamed Buns

300 g Mehl
12 g Trockenhefe
7 g Backpulver
18 g Zucker
155 g Wasser
20 g Margarine
(geschmolzen)
7 g Salz

Zutaten Limetten- und Serrano-Chili-KOSHO

10 grüne Serrano-Chillis
mit Samen
2 Limetten
35 g Salz



Zubereitung Teig für Steamed Buns

Frische Hefe in etwas lauwarmem Wasser auflösen, bis sich kleine Luftblasen gebildet haben. Teig in eine saubere Schüssel geben und mit einem feuchten Tuch bedecken. Teig um das Doppelte aufgehen lassen. Teig mit dem Teigroller 5 mm dick ausrollen. Füllung in die Mitte geben, Teig darüberfalten und gut verschliessen. Buns zwischen den Händen in eine gleichmässige Form rollen und auf ein perforiertes Backblech setzen, das mit Backpapier oder Silpat ausgelegt ist. Im Dämpfmodus auf 100°C vorheizen. Buns mit etwas Kernöl bestreichen und um das doppelte Volumen aufgehen lassen. 10 Minuten dämpfen.

Zubereitung Limetten- und Serrano-Chili-KOSHO

Chilis waschen und Stiele entfernen. Fein hacken oder in einer Küchenmaschine mit der Pulse-Funktion zerkleinern, bis eine stückige Konsistenz erreicht ist. Mit einer Microplane-Reibe die Schale der Limetten abreiben (nur das Grüne, nicht das Weisse darunter) und Saft beider Limetten beiseitestellen. Serrano-Chili-Stücke, Limettensaft und Salz in einer Schüssel vermischen und mit den Händen einige Minuten kneten, damit sich die ätherischen Öle in den Limettenzesten voll entfalten können. (Handschuhe verwenden) Paste in einen Vakuumbbeutel oder einen sterilisierten Behälter geben und im Kühlschrank mindestens 3 Wochen fermentieren lassen. Das unvergleichliche Aroma von Kosho entsteht langsam aus den salzigen, würzigen und bitteren Noten der Komponenten.

Zuereitung KOSHO Mayo

Kosho und Aquafaba vermischen, dann das Öl langsam dazugeben, bis eine Emulsion entsteht. Mit Salz und Limettensaft abschmecken. Kosho ist eine fermentierte Chili-Zitrus-Paste - wie ich finde die beste Kombination überhaupt! Junger Kosho schmeckt bitter, herb und scharf, aber nach ein paar Wochen Fermentation im Kühlschrank hat sich ein faszinierendes einzigartiges Aroma entwickelt. Die Paste eignet sich ideal als Begleitung zu Sushireis, gegrilltem Gemüse oder in diesem Fall als Würze für eine Grundsauce.

Zutaten KOSHO Mayo

350 ml Rapsöl

100 ml Aquafaba

60 g Kosho (Japanische

Chili-Zitrus-Paste)

1 Limette, Schale und Saft

Etwas Salz