

# Geflügel-Wan-Tan - Asien in der Teigtasche!

**Huānyíng lái dào yàzhōu měishí!** – Das ist chinesisches und heißt „Willkommen in der asiatischen Küche!“ SWR4-Koch Jörg Ilzhöfer stellt uns daraus einen echten Klassiker vor: **Gefüllte Wan-Tan, Mini-Teigtaschen mit Geflügel-Gemüsefüllung, kross frittiert.**

Schwierigkeitsgrad: leicht  
Koch/Köchin: Jörg Ilzhöfer

Zutaten für die Wan-Tan (für 4 Personen)

Für die Füllung:

200 g Geflügelbrust (in sehr feine Würfel geschnitten)  
2 Stangen Frühlingslauch (in feine Ringe geschnitten)  
1 Paprika oder Paprikastreifen in unterschiedlichen Farben (in feine Würfel geschnitten)  
1 Eigelb  
1 – 2 Teelöffel Speisestärke  
2 – 3 Teelöffel Sojasoße  
1 – 2 Teelöffel Sesamöl  
2 Esslöffel Koriander (fein gehackt)  
Salz  
Pfeffer  
Sojasoße

Für die Teigtaschen:

20 Wan-Tan-Blätter (10 x 10 cm)  
1 Eiweiß

Für den Dip:

200 g Joghurt  
1 Teelöffel Currypulver  
1 Teelöffel Sojasoße  
Salz  
Pfeffer

Außerdem:

Butterschmalz zum Ausbacken

## Zubereitung:

Die kleingeschnittenen Geflügelfleischwürfel, den Frühlingslauch, die Paprika, das Eigelb, die Speisestärke, die Sojasoße, das Sesamöl sowie den gehackten Koriander in eine Schüssel geben, gut und gleichmäßig vermengen und dann nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und eventuell noch etwas Sojasoße abschmecken. Wenn die Mischung zu wässrig ist, einfach noch etwas Speisestärke dazugeben.

*Tipp: Sie können die Füllung auch noch beliebig mit Knoblauch, Ingwer oder Zitronengras würzen!*

Die Mischung dann noch etwas durchziehen lassen.

*Tipp: Die Füllung muss nicht angebraten werden. Da Geflügel und Gemüse sehr klein geschnitten wird gart es auch beim Frittieren. So bleibt der Eigengeschmack erhalten!*

#### Die Fertigstellung:

Die Wan-Tan-Blätter einzeln mit dem Eiklar am Rand bestreichen, danach die Füllung in die Mitte geben und die Blätter zu einem Dreieck umklappen. Die Ränder gut zusammendrücken.

*Tipp: Nicht zu viel Füllung auf die Blätter geben! Sonst quillt sie beim Zusammenklappen an den Rändern heraus.*

In heißem Butterschmalz (alternativ in Erdnussöl) knusprig ausbacken.

*Tipp: Das Butterschmalz können Sie nach Gebrauch auch noch für andere Gerichte verwenden!*

#### Der Dip:

Den Joghurt mit dem Curry und der Sojasoße gut vermischen und nach Geschmack würzen.

*Tipp: Den Dip können Sie zum Schluss noch mit frisch geschnittenem Koriander verfeinern!*

Wan-Taschen zusammen mit dem Dip anrichten!