

# Gedämpfte Wan-Tan mit Soja-Sauce



Herrliche Teigtäschlein

Wan-Tan sind gefüllte Teigtaschen und eine Spezialität der chinesischen Küche.

Ich hatte keine Nudelmaschine mehr vorhanden, mit der ich Teigplatten hätte herstellen können. Meine Nudelmaschine, die ich mir vor einem dreiviertel Jahr gekauft hatte, musste ich in diesem Zeitraum drei Mal an den zuständigen Vertrieb einschicken. Das erste Mal wurde ein Teil der Nudelmaschine ersetzt. Das zweite Mal wurde mir eine ganz neue Nudelmaschine zurückgeschickt. Und das dritte Mal war die Nudelmaschine dann wieder so defekt, dass der Vertrieb mir den Kaufpreis erstattete.

Aber ich hatte ja noch das Rezept für die Zubereitung des

Nudelteigs in Erinnerung. Und so habe ich auf diese Weise Teigplatten zubereitet, die ich zurecht geschnitten habe.

Der Teig hätte im Endeffekt doch deutlich dünner sein können. Die Wan-Tan waren somit zum einen sehr groß, zum anderen auch mit einem recht festen Teig hergestellt.

Außerdem hätten die Wan-Tan auch deutlich kleiner ausfallen können, damit man sie mit einem Esslöffel oder auch Essstäbchen hätte essen können.

Aber dann hätte ich die Zubereitung vermutlich doch in viele aufeinanderfolgende Durchgänge unterteilen müssen und die Zubereitung hätte noch deutlich länger gedauert.

Ich habe die Wan-Tan in einem asiatischen Dampfgar-Körbchen aus Bambus zubereitet. Ich hatte in meiner Küche wieder einmal umgeräumt und mein Küchenregal mit den asiatischen Lebensmitteln an eine andere Stelle gehängt, damit die Artikel besser zugänglich und verwendbar sind.

Und in diesem Zusammenhang habe ich auch diverse andere Küchengeräte, die an einer Wand in der Küche hingen, an anderer, besser zugänglichen Stelle aufgehängt. Dazu zählte dann auch das Bambuskörbchen.

Die Zubereitung ist denkbar einfach. Man erhitzt eine geringe Menge Wasser in einem großen Topf. Stellt ein Bambuskörbchen hinein. Stellt die Wan-Tan in das Körbchen. Deckt das Körbchen mit dem Deckel zu. Und lässt die Wan-Tan je nach Größe und Zutaten der Wan-Tan eine unterschiedliche Zeit lang im Dampf garen. Verkocht das Wasser im Topf, gießt man einfach mit etwas Wasser nach.

Die Füllung kann aus den unterschiedlichsten Zutaten zubereitet werden. In diesem Fall besteht sie aus zerhacktem Putenfleisch und diversen Gemüsesorten. Wichtig ist, dass alles sehr klein geschnitten wird, damit man eine schöne Füllung bilden kann.

Und natürlich soll die Füllung auch gut gewürzt werden.

Als Zugabe zu den gedämpften Wan-Tan gibt es Schälchen mit heller Soja-Sauce, die man gern zum Marinieren verwendet, oder eben wie in diesem Fall als Sauce zum Dippen.

[amd-zlrecipe-recipe:1215]

---

## FrISChe Pasta



Was gibt es schmackhafteres, als frische Pasta zuzubereiten und diese in diversen frisch zubereiteten Gerichten zu servieren? Nun, ich hatte mir vor einiger Zeit gedacht, einige frische Pasta-Sorten zuzubereiten. Bandnudeln, Tortelloni oder Ravioli. Die gefüllte Pasta mit einer Lachsfüllung oder einer Pilzfüllung. Aber frische Pasta zuzubereiten ist immer sehr aufwändig und braucht sehr viel Zeit. Zuerst muss man den Nudelteig zubereiten. Dann die Füllung. Schließlich die Pasta füllen und sie kurz garen. Dann entweder portionsweise einfrieren, oder es benötigt dann nochmals Zeit, ein entsprechendes Gericht mit einer Sugo, mit Fleisch oder Fisch zuzubereiten.



Mit Hummer

Ja, es gibt tatsächlich noch etwas besseres, als frische Pasta selbst zuzubereiten. Denn wenn man nicht einmal einen Kilometer vom Wohnort entfernt eine Firma einer italienische Familie hat, die frische, italienische Pasta u.a. für die Gastronomie zubereitet, kauft man die frische Pasta eben dort als Endkunde. Und bereitet sie entweder in einem entsprechenden Gericht zu oder friert sie portionsweise ein.



Mit Tomate-  
Ricotta

Die Firma „[La Pastaia](#)“, ein seit 30 Jahren bestehendes Familienunternehmen der Familie Trillo, stellt frische Pasta in den unterschiedlichsten Sorten her. Und dazu passendes Sugo. Sie bereitet Schnittnudeln zu, kurze Nudeln, Teigplatten, Gnocchi, gefüllte Gnocchi und gefüllte Pasta, also Tortellini und Ravioli. Und beliefert damit Großhändler im Raum Hamburg, die die Gastronomie damit beliefern. Dann Catering-/Event-Unternehmen, Kreuzfahrtschiffe und Feinkosthändler. Außerdem beliefert sie ein Einkaufszentrum in Hamburg, wo diese Pasta- und Sugo-Sorten dem Endkunden zum Verkauf angeboten werden.



## Gnocchi

Als ich heute dort vorbeifuhr, empfing mich ein netter Italiener, Giovanni, und bot mir als Endkunde diverse frische Pasta an, die er in seinem Kühlhaus vorrätig hatte. Frische Pasta ist ein wenig teurer als getrocknete Pasta von Supermarkt oder Discounter. Aber für frische Pasta gebe ich das Geld gerne aus. Ich entschied mich für Tagliatelle mit Sepia, also schwarz gefärbt. Dann normale Gnocchi. Schließlich noch Gnocchi mit Tomate-Ricotta-Füllung. Und bei der Ravioli gab ich etwas mehr Geld aus und wählte die Ravioli mit Hummer-Füllung.



Mit Sepia

Die frische Pasta kostet für ein Kilo zwischen 6,- und 12,- €. Ich bezahlte für die vier Pasta-Sorten für jeweils 500 g umgerechnet etwa 4,40 €. Und Giovanni bot mir sogar noch einen speziellen Service an. Wenn ich das nächste Mal frische Pasta kaufen wolle, solle ich ein paar Tage vorher anrufen und ihm sagen, welche Pasta ich kaufen wolle. Er bereitet mir dann die Pasta-Sorten entsprechend zu und ich kann alles zusammen einige Tage später abholen. Na, wenn das kein Service ist. Das Angebot werde ich demnächst gerne annehmen. Jetzt friere ich erst einmal einen Teil der frischen Pasta ein. Eine Pasta-Sorte bereite ich gleich in einer entsprechenden Zubereitung zu. Guten Appetit!

© Fotos: [lapastaia.de](http://lapastaia.de)