



MEDIENINFO

August 2022

Dim Sum und die HEIMAT by PETER FIND in Hongkong

Kleine Köstlichkeiten, die das Herz berühren – und ihre deutsche Interpretation vom Chefkoch Peter Find

Hongkong / Frankfurt, 03.08.2022: Frischer Teig liegt auf der Arbeitsfläche. Der Koch nimmt ein daumengroßes Stück, rollt es zu einer Kugel und formt es mit der Hobelspitze seines Hackmessers. Unter der Klinge entsteht ein nahezu perfekter Kreis aus Teig, der so dünn ist, dass man fast die Küchentheke durchsieht. Darauf gibt er einen Löffel Krabbenmischung, bevor er den Teig mit einer Hand in kleine Falten legt und ihn mit der anderen zu einem perfekten Har Gau formt, um ihn dann zu dämpfen.



v.l.n.r. Skyline von Hongkong © Hong Kong Tourism Board; Peter Find + HEIMAT BY PETER FIND © KiTKitKIT@7kit

Die Kunst eines Dim-Sum-Kochs zeigt sich an einem Garnelenknödel wie Har Gau: Die Hülle muss dünn genug sein, um durchschauen zu können, aber auch dick genug, um nicht auseinanderzufallen. Es gibt eine bevorzugte Anzahl von Falten, mindestens sieben für Har Gau, und ein ideales Maß an Klebrigkeit. Er sollte weder an anderen Knödeln noch am Bambusdampfer haften. Auch die Füllung sollte perfekt gegart sein. So viele Überlegungen für diesen kleinen Happen – und dann ist er mit einem Bissen weg.

Dim Sum ist aus der kantonesischen Küche nicht mehr wegzudenken. Der Name bezieht sich auf die kleinen herzhaften und süßen Speisen, die während der Mahlzeit serviert werden, die als Yum Cha bekannt ist und übersetzt „Tee trinken“ bedeutet. In traditionellen Yum-Cha-Restaurants wird der Tee zuerst bestellt. Derjenige, der der Teekanne am nächsten ist, schenkt ihn ein und füllt seine eigene Tasse zuletzt, während die anderen Gäste zum Dank mit drei Fingern auf den Tisch tippen.

Die Herstellung von Dim Sum erfordert Geschick, Training und viel Liebe zum Detail. In den letzten Jahren hat sich Dim Sum sowohl ästhetisch als auch in Bezug auf die Zutaten weiterentwickelt. Einige Chefköche halten an Traditionen fest, während andere sich trauen, anders zu sein: So etwa der in Hongkong lebende Peter Find. Geboren und aufgewachsen in der nordhessischen Kleinstadt Bersrod, war er mehr als 30

Jahre lang unterwegs in den Spitzenküchen auf der ganzen Welt, einen Großteil davon in Hongkong; etwa 1995 als Chefkoch des Restaurants Pierrot im Mandarin Oriental, wo er sechs Jahre lang blieb. Nach Stationen in Singapur, Bahrain und Macau übernahm Find im Jahr 2010 die Position des Küchenchefs im The Ritz-Carlton, Hong Kong. Bis er schließlich im März 2022 in Central, dem ältesten Stadtteil von Hongkong, sein eigenes Restaurant eröffnet und es HEIMAT nennt. Auf der Speisekarte befinden sich ausschließlich regionale deutsche Gerichte – jedes auf eine von ihm einzigartige Weise neu interpretiert. Und Peter Finds kulinarische Idee zu Dim Sum? „Maultaschen klassisch mit einem Hongkong-Twist“ – gefüllt mit Schweinefleisch und Shrimps, Spinat und chinesischem Sellerie in einer kräftigen Hühnerbrühe. Quasi das Beste aus zwei Welten oder: „Die Füllung ist Hongkong, der Name ist Heimat.“

Rezept von Peter Find: „Maultaschen klassisch mit einem Hongkong-Twist“

Zutaten für 2 Personen:

Maultaschen Teig

- 200 g Mehl
- 62,5 ml lauwarmes Wasser
- 1 Prise Salz
- ½ EL Essig (weiß)
- 2 ½ EL Öl

Maultaschen Füllung

- 200 g Hackfleisch vom Schwein
- 100 g frischen Spinat
- 1 Zwiebel
- 1 Brötchen vom Vortag
- 1 Ei
- 100 g Shrimps
- 100 g Chinesischen Sellerie
- Eine Prise Salz, weißen Pfeffer und etwas Muskatnuss

Selbstgemachte Hühnerbrühe

- 1 Suppenhuhn oder 4-6 Hähnchenkeulen
- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- 1 Stange Lauch
- ½ Knollensellerie
- 60 g Ingwer
- 10 Pfefferkörner (weiß)
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Prise Salz
- 1 EL Sojasoße

Zubereitung:

Das Mehl mit dem Salz, dem Wasser, dem Essig und dem Öl zu einem geschmeidigen Teig kneten. Danach in Klarsichtfolie einschlagen oder in einer Schüssel abgedeckt ruhen lassen.

Das Brötchen vom Vortag im heißen Wasser einweichen, etwas ausdrücken und klein schneiden. Die Zwiebel und den Chinesischen Sellerie in kleine Würfel schneiden. Den frischen Spinat kurz blanchieren, dann kalt abschrecken, gut ausdrücken und klein hacken. Das Hackfleisch in einer großen Schüssel würzen, kurz durchkneten und zusammen mit dem Gemüse und dem Brötchen gut untermischen. Die Shrimps abwaschen, den Darm entfernen und in große Würfel schneiden. Noch ein Ei dazugeben und alles zusammen gut vermischen. Im Anschluss die Füllung kaltstellen.

Das Huhn gut abwaschen und das Gemüse schneiden. Den Ingwer in Scheiben schneiden, mit der

Schale in einem großen Topf mit 2 Liter kaltem Wasser aufkochen und anschließend köcheln lassen. Dabei gelegentlich den entstehenden Schaum mit einer Schaumkelle abschöpfen. Nach ca. einer Stunde das Huhn herausnehmen und die Brühe durch ein Sieb abseihen. Das Gemüse kann später als Suppeneinlage verwendet werden. Die Suppe nun mit Sojasoße und Salz zu einer kräftigen, aromatischen klaren Brühe abschmecken.

Den Teig für die Maultaschen auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und dann in ca. 15 cm große Quadrate schneiden. Jeweils einen Esslöffel der Füllung auf die Quadrate geben und ein gleich großes Stück Teig obendrauf legen. Die Ränder fest zusammendrücken und mit Eigelb bestreichen. In einen Topf mit Salzwasser geben und kurz aufkochen lassen. Danach 6-8 Minuten ziehen lassen.

Die Maultaschen in einem Suppenteller anrichten und mit der kräftigen heißen Hühnerbrühe aufgießen, mit gehacktem Schnittlauch bestreuen und servieren!

BILDMATERIAL

Diese Meldung sowie passendes Bildmaterial finden Sie online zum Download [hier](#) (bitte beachten Sie das Copyright). Weitere News, Hintergrundinformationen und Fotos auf www.noblekom.de.

PRESSEKONTAKT

noble kommunikation GmbH
Sandra Praschak
Luisenstr. 7
D-63263 Neu-Isenburg
Tel.: +49 (0)6102 36 66-0
E-Mail: hongkong@noblekom.de



Sollten Sie zu diesem Kunden, diesem Thema oder generell keine Presseinformationen mehr von uns erhalten wollen, dann klicken Sie einfach [hier](#). Wir danken Ihnen für die Information und unterstützen Sie gerne mit für Sie relevanten Themen.
