

Als ich noch gerne in China-Restaurants ging, weil ich vom Unheil des Glutamats noch nichts wusste, liebte ich die frittierten Teigtäschlein, die gemeinhin Wan-Tan genannt werden. Inzwischen wäre ich dankbar, ein asiatisches Esslokal zu kennen, in dem mir nicht schon beim Rundgeruch schlecht wird. Aber anscheinend gibt es sowas nur in der preislichen Oberklasse oder in den Niederlanden. Weil mein köchelnder Ehrgeiz bei allen meinen Lieblingsgerichten (siehe auch: Cevapcici) bewirkt, dass ich sie selbst zubereiten können möchte, habe ich mich vor Jahren erstmals an Wan-Tan versucht.

Weil das ziemlich viel Arbeit ist und ich sehr lange nicht mehr ans Dämpfen als Garmethode gedacht habe, gerieten die Nudelteigbeutelchen ein bisschen in Vergessenheit. Zumal mein Dämpfautomat auch ganz weit hinten im Topfschrank ein staubiges Dasein fristet. Ja, ich habe einen Dämpfautomat, und werde ihn jetzt auch wieder öfter benutzen. So ein Gerät ist nicht teuer (brauchbare Dampfgerate mit einer Ebene gibt es schon für weniger als 30 Euro) und ermöglicht eine der gesündesten Methoden, Lebensmittel zu garen. Stilgerecht wäre es natürlich, die Wan-Tan in Bambuskörben über im Wok kochenden Wasser zu garen. Geht auch. Auch die Dämpfkörbe sind preiswert, aber ohne Wok nicht nutzbar.

## Die Zutaten:

250 g TK-Wan-Tan-Blätter  
ca. 700 g Hähnchenbrust (o.ä.)  
2 Knoblauchzehen  
1 daumenlanges Stück Ingwer  
1 Bund Lauchzwiebeln  
1 rote Paprika  
1 kleine Möhre  
helle Sojasoße  
evtl. Ketchup Manis und Sambal Oelek  
1 Eiweiß

## Die Zubereitung:

Um es vorwegzunehmen: Theoretisch könnte man auch den Nudelteig für die Wan-Tan selbst machen, aber dabei gibt es viele Fallen, die allesamt die ganze Mahlzeit gefährden. Also gehst du in den Asia-Markt deines Vertrauens und holst dir ein Päckchen Fertigteig aus der

Tiefkühltruhe. Sollte auf keiner der Verpackungen das Wort „Wan-Tan“ in lateinischen Buchstaben erscheinen, suche nach dem Wort „Ravioli“ – so sind die Päckchen in der Regel in der englischen Version beschriftet. Notfalls fragst du den Asia-Markt-Mitarbeiter deines Vertrauens...

Kommen wir gleich zu den Mengen. Soll es die Wan-Tan als Hauptgericht geben mit Reis und beispielsweise ein wenig rührgebratenem Gemüse, musst du pro Mitesser schon acht bis zwölf Tütchen rechnen. Die kleinen Päckchen enthalten meist 40 Blätter, die nächste Größe dann gleich 100 und mehr. Leider kann man die Teiglappchen nicht mehr verwenden, wenn sie einmal aufgetaut waren, weil sie austrocknen und dann die Konsistenz von Briefpapier annehmen.

Kommen wir zur Füllung. Du kannst buchstäblich alles zusammenrühren, was dir wie Wan-Tan vorkommt. Es gibt aber insgesamt drei Basisvarianten: mit Garnelen, mit Rinder- und/oder Schweinehack oder mit Hühnchen. Hier und heute soll's um das Geflügel gehen. Für den typischen Asia-Geschmack kommen auf jeden Fall gehackter Ingwer und gehackter Knoblauch hinein. Ansonsten kannst du auf der Gemüsesseite alles nehmen, was sich fein hacken lässt. Denn nur so wird eine Füllung aus dem Ganzen. Du musst im ersten Schritt also alle Zutaten sehr klein würfeln und in eine Schüssel geben. Das „sehr klein“ gilt vor allem fürs Fleisch und funktioniert nur mit einem großen, sehr scharfen Messer – die Würfel sollten kaum größer als 3, 4 Milli(!)meter sein.

Dann rührst du die Mischung gut durch. Da hinein gibst du bei der angegebenen Menge ungefähr fünf bis sieben Esslöffel heller Sojasoße; nach Lust und Laune auch ein wenig Ketchup Manis. Und, falls Schärfe erwünscht, zwei Teelöffel Sambal Oelek. Die Füllung kann jetzt zugedeckt durchziehen, weil du dich um die Wan-Tan-Blätter kümmern musst.

Am besten hast du den TK-Block zu Beginn der Kocherei aus seiner Verpackung geholt und auf einem Küchenhandtuch zum Antauen abgelegt. Erst wenn sich das oberste Blatt mühelos abziehen lässt, kannst du weitermachen. Du legst jetzt die rund 40 Lappen nebeneinander auf mehreren Küchenhandtüchern ab. Damit sie nicht austrocknen, muss die Arbeit jetzt schnell gehen. Am besten arbeitest du mit (d)einem Partner/(d)einer Partnerin oder einem Freiwilligen zusammen. Einer streicht die Ränder der Blätter mit Eiweiß ein (Tipp: Das Dotter zum Eiweiß kannst du einfach in die Füllung rühren). Der andere gibt in die Mitte jeder Wan-

Tan-Fläche einen Teelöffel Füllung. Und der dritte... Nein, der Einstreicher fängt dann vorne an und dreht die Blätter zu Beuteln. Dafür gibt es verschiedene Methoden. Die einfachste: Du nimmst zwei diagonal einander gegenüber liegende Ecken und klebst sie zusammen. Dann klebst du die beiden anderen Ecken an, und zum Schluss gibst du dem Verschluss eine neckische Drehung.

Die Beutelchen setzt du nun mit ein wenig Abstand zueinander auf die leicht eingeölte Fläche des Dampfgarers bzw. in den Dämpfkorb. Apropos: Es empfiehlt sich, das Gitter des Bambuskorbs mit zugeschnittenem Backpapier zu schützen, in das du mit der Gabel etliche Löcher stichst. Dampfautomaten gibt es mit mehreren Etage, und auch Bambusdämpfer kannst du stapeln. Der Dampf verteilt sich so gleichmäßig, dass die Wan-Tan auf allen Etagen gleichzeitig gar werden. Hast du mehr Täschchen gedreht als in deinen Dämpfer passen, deck die zweite Lieferung unbedingt gut ab – am besten mit einem leicht angefeuchteten Küchenhandtuch. Da die Füllung roh ist, müssen die Wan-Tan im Dampfautomat mindestens 20, eher 25 Minuten garen. Im Bambuskorb über kochendem Wasser im Wok dauert es etwa genau so lange. Du kannst natürlich nach 20 Minuten ein Wan-Tan entnehmen und testen. Aber, pass auf: Der Dampf ist brühheiß!

So entstehen also gedämpfte Wan-Tan in Heimarbeit. Und natürlich kannst du so vorbereitete Wan-Tan auch frittieren und als typische asiatische Vorspeise servieren. Die Königsdisziplin ist aber die Wan-Tan-Suppe aus selbsthergestellter Hühnerbrühe.