

las hojas Pak Choi una vez blanqueado.

Poner el relleno correspondiente en las hojas y enrollar. Cerrar con puerro o zanahorias cortadas en tiras, que han sido previamente blanqueadas. También es posible cerrar los rollitos con palillos.

Para disfrutar de su relleno favorito procure que los ingredientes sean frescos, sobre todo cuando utiliza carne, pescado o marisco.

Salsa Dim Sum para mojar

Las indicaciones de cantidad se refieren a una persona. Lo ideal es que ponga a cada comensal uno o dos cuenquitos.

Mezclar 3 cucharas grandes de salsa de soja, 1 cuchara grande de sake o vino seco Sherry, añadir 1 diente de ajo y jengibre picados.

Mezclar 3 cucharas grandes de salsa de ostras con zumo de lima y un poco de agua. Poner una pizca de sal.

Mezclar 3 cucharas de salsa de soja, una punta de cuchillo de chili, ½ cuchara pequeña de mostaza y pimienta del molinillo.



Wok Macao



Bedienungs- und Pflegehinweise
mit Rezepten

Instructions for use and care,
with recipes



TransTherm® Universal base

WMF Wok Macao

Bedienungshinweise

Der Wok, das traditionelle Kochgeschirr der Asiaten zum Kurzbraten von leckeren und leichten Gerichten, hat längst auch in unseren Küchen Einzug gehalten. In kürzester Zeit können Sie damit Gerichte zubereiten, die abwechslungsreich, schmackhaft und gesund sind.

Der Wok Macao mit Dämpfereinsatz bietet weitere Variationen. Leckere Füllungen aus Fleisch, Gemüse, Fisch und Meeresfrüchten werden umhüllt mit Reis, dünnen Teig- oder Gemüseblättern und über kochendem Wasser schonend im Dampf gegart.

Dazu serviert man duftenden Basmati- oder gebratenen Reis und stellt Schälchen zum Dippen mit Sojasauce und Kräutern bereit.

Jeder am Tisch bedient sich aus dem Dämpfereinsatz.

Eine sehr gesellige und schmackhafte Variante der asiatischen Küche, die Freunde und Familie begeistern wird. Servieren Sie mit Stäbchen und asiatischen Tischaccessoires.

Ohne Dämpfereinsatz können Sie den Wok Macao für pfannengerührte Gerichte verwenden. Wok und Dämpfereinsatz sind aus Cromargan®, der Deckel ist aus hitzebeständigem Güteglas. Der TransTherm®-Allherdboden ist für alle Herdarten, einschließlich Induktion geeignet.

Dämpfen im Wok

Wok 2-3 cm mit Wasser füllen, Dämpfereinsatz einsetzen und Wasser zum Kochen bringen. Damit das Gargut nicht anklebt, Einsatz vorher dünn mit Öl einpinseln. Gargut in den Einsatz setzen, Hitze zurückschalten, Deckel aufsetzen und ca. 20 Minuten im Dampf garen.

Wok mit Einsatz auf einem Rechaud am Tisch bereitstellen und noch einige Minuten ziehen lassen.

Jeder Gast bedient sich selbst.

Als Getränke passen grüner Tee oder Jasmintee, aber auch ein trockener Weißwein oder Bier können dazu gereicht werden.

Rezeptvorschläge

(Alle Rezepte für 4 Personen)

Schweinefleischigel

600 g	Schweinefleisch
40 g	rote thailändische Zwiebel
1	Knoblauchzehe oder Knoblauch aus der WMF Ceramill® Gewürzmühle
1 EL	Sesamöl
1 TL	Palmzucker
1 EL	gehacktes Koriandergrün
3 EL	helle Sojasauce
1	Eiweiß
2 EL	Reiswein
	Salz und Pfeffer aus der WMF Ceramill® Gewürzmühle

Reis

120 g Klebreis am Vortag unter fließendem Wasser waschen und über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Abschütten und gründlich abtropfen.

Für die Füllung das Fleisch sehr fein hacken oder durch die dünne Scheibe des Fleischwolfs drehen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Öl im Wok erhitzen, Knoblauch und Zwiebeln zufügen und mit dem Zucker glasig dünsten. Abkühlen lassen. Hackfleisch dazugeben und restliche Zutaten unterkneten. Aus dem Fleischteig mit angefeuchteten Händen ca. 24 Bällchen formen. Den abgetropften Reis auf einer großen Platte ausbreiten und die Bällchen darin wälzen, bis sie rundum gleichmäßig bedeckt sind. Igelbällchen in den Dämpfereinsatz setzen und ca. 20 Minuten bei geschlossenem Deckel garen.

Tipp

Ersetzen Sie die Hälfte des Schweinefleisches durch kleingehackte, gekochte Garnelen und würzen Sie mit frisch geriebenem Ingwer.

Teigtaschen mit verschiedenen Füllungen

Für den Teig

200 g	Mehl
2 EL	Speisestärke
1	Ei
8-9	Löffel warmes Wasser
	Salz

Mehl und Speisestärke in eine Schüssel sieben und mit den übrigen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Mit einem feuchten Tuch zudecken und ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Dünn ausrollen (1-2 mm) und Fladen mit ca. 8 cm Durchmesser ausstechen.

Sie können auch fertige Wan Tan Teigtaschen oder dünnen Nudelteig vom Bäcker verwenden

Lachsfüllung

150 g	Lachsfilet, fein gewürfelt
4	getrocknete Tongu Pilze
1	Möhre
1	Eiweiß
¼ TL	chinesische Chilisauce
1	Bund Schnittlauch
1 TL	Reiswein
1 TL	Sesamöl
2 TL	Austernsauce
	Salz und Pfeffer
	aus der WMF CERAMILL® Gewürzmühle
½	Salatgurke

Pilze, Möhre, Schnittlauch hacken und im Mixer fein pürieren. Lachswürfel kurz mitpürieren. Eiweiß untermischen. Mit Reiswein, Austernsauce, Öl, Chilisauce würzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Jeweils einen gehäuften TL Füllung auf die Teigfladen geben und zu Päckchen drehen. Im Dämpfereinsatz ca. 20 Minuten bei geschlossenem Deckel garen.

Dazu die in Streifen oder Würfel geschnittene Gurke servieren.

Hummerkrabben/Hähnchenfüllung

100 g	Hummerkrabben, geschält
100 g	Hähnchenbrust
5-6	Shitakepilze
ca. 2 cm	frische Ingwerwurzel
2 EL	Austernsauce
4	rote thailändische Zwiebeln
1 EL	Reiswein oder trockener Sherry (fino)
1	Eiweiß
1 EL	frisches Zitronengras, fein gehackt
	Salz und Pfeffer aus der WMF Ceramill® Gewürzmühle

Hummerkrabben, Hähnchenbrust, Pilze und Zwiebeln ganz fein hacken oder im Mixer kurz pürieren. Geriebene Ingwerwurzel und Zitronengras zugeben und nochmals kurz pürieren. Mit Austernsauce, Reiswein, Salz und Pfeffer würzen.

Jeweils einen gehäuften TL auf die Teigfladen geben und zu Päckchen drehen. Im Dämpfereinsatz ca. 20 Minuten bei geschlossenen Deckel garen.

Feine Fischfüllung

100 g	Dorschfilet
100 g	Seewolf
50 g	Tintenfischarme
	weitere Zutaten s.o.

Fischstücke anstelle der Hummerkrabben/Hähnchenmischung pürieren.

Eine Knoblauchzehe kurz mitpürieren. Mit frisch geriebener Ingwerwurzel, Sojasauce, Reiswein oder Sherry würzen, Eiweiß untermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Weitere Zubereitungsvarianten

Probieren Sie anstelle von Teigtaschen gerollte Pak Choi (chin. Kohl), Lauch, Mangold oder Salat. Hierzu werden die Gemüseblätter in etwa 8-10 cm lange Stücke geschnitten und in kochendem Wasser ca. 3 Minuten blanchiert. Den Strunk der Pak Choi Blätter nach dem Blanchieren etwas flachklopfen.

Die jeweilige Füllung auf die Blätter setzen und diese einrollen. Mit Lauch oder Möhrenstreifen, die zuvor kurz blanchiert wurden, zubinden. Oder die Röllchen mit Zahnstochern zusammenhalten.

Der Vielfalt und Fantasie bei Füllungen und Hüllen sind keine Grenzen gesetzt. Probieren Sie Ihre Lieblingsmischung, und achten Sie auf ganz frische Zutaten, wenn Sie Fleisch, Fisch oder Meeresfrüchte verarbeiten.

Dipps für Dim Sum

Die Mengenangaben beziehen sich auf eine Person und können beliebig erweitert werden. Am besten stellen Sie jedem Gast ein/zwei Schälchen an seinen Platz.

3 EL Sojasauce, 1 EL Reiswein oder trockenen Sherry verrühren, gepresste Knoblauchzehe und feingehackten Ingwer dazugeben.

3 EL Austernsauce mit Limettensaft und etwas Wasser verrühren. Eine Prise Zucker rundet den Geschmack ab.

3 EL Sojasauce, eine Messerspitze Chilipaste, ½ TL Senf oder Wasabi-Paste und Pfeffer aus der Mühle verrühren.

WMF Macao Wok

Instructions for Use

The wok, the traditional Oriental cookware for cooking delicious, light dishes quickly, found its way into our kitchens a while ago. You can make a variety of meals that are tasty and healthy in double quick time.

The Macao Wok with steaming insert is versatile in other ways, too.

Tasty fillings of meat, vegetables, fish and seafood are wrapped in rice, thin dough or vegetable leaves and gently steamed over boiling water.

This is served with aromatic basmati rice or fried rice, accompanied by bowls of Soya sauce and herbs for dipping.

Everyone at the table helps themselves from the insert.

A very sociable and tasty variation of Oriental cooking that will delight friends and family. Serve with chopsticks and Oriental table accessories.

Without the steaming insert you can use the Macao Wok for stir-fried meals. Wok and steaming insert are made of Cromargan®, the lid is made of heat-resistant quality glass. The TransTherm® universal base is suitable for all types of hob, including induction.

Steaming in the Wok

Fill the wok with 2-3 cm of water, place the steaming insert in position and bring the water to the boil. To prevent the food from sticking, brush the insert lightly with oil beforehand. Place the food in the insert, turn down the heat, cover and steam for about 20 minutes.

Place the wok with the insert on the food warmer and leave for a few minutes. Everyone serves themselves.

Green tea or Jasmine tea go well with the food or even a dry white wine or beer.

Recipe Suggestions

(All recipes serve 4)

Hedgehog meatballs

600 g	pork
40 g	red Thai onions
1 clove	of garlic or garlic from the WMF Ceramill® spice mill
1 tbsp spoon	sesame oil
1 tsp	palm sugar
1 tbsp	chopped coriander leaves
3 tbsp	light Soya sauce
1	egg white
2 tbsp	rice wine
	salt and pepper from the WMF Ceramill® spice mill

Rice

Wash 120 g glutinous rice under running water the day before and soak overnight in cold water. Drain thoroughly.

For the filling chop the meat finely or pass through the mincer using the fine disc. Peel and finely chop the onions and garlic. Heat up the oil in the wok, add the garlic and onion and fry with the sugar until slightly golden. Leave to cool. Add the minced meat and knead in the other ingredients. Form approx. 24 balls with your hands, keeping your hands wet. Spread the drained rice on a large platter and roll the balls in it until evenly coated.

Place the hedgehog meatballs in the steamer insert and cook for about 20 minutes with the lid on.

Tip

Replace half the pork with finely chopped, cooked shrimps and season with freshly grated ginger.

Dumplings with various fillings

For the dough

200 g	flour
2 tbsp	cornflour
1	egg
8-9 spoons	warm water
	salt

Sift the flour and cornflour into a bowl and knead with the other ingredients to make a smooth dough. Cover with a damp cloth and leave for about 30 minutes. Roll out thinly (1-2 mm) and cut out wraps of about 8 cm diameter.

You can also use ready made WonTon wraps or thin noodle dough from the baker's.

Salmon filling

150 g	salmon fillet, finely diced
4 dried	Tongu mushrooms
1	carrot
1	egg white
¼ tsp	Chinese chilli sauce
1 bunch	chives
1 tsp	rice wine
1 tsp	sesame oil
2 tsp	oyster sauce
	salt and pepper
	from the WMF Ceramill® spice mill
½	cucumber

Chop the mushrooms, carrot and chives and blend in the food processor. Add the salmon cubes and blend briefly. Mix in the egg white. Season with rice wine,

oyster sauce, oil and chilli sauce and add salt and pepper to taste.
Place 1 heaped tsp of filling on each wrap and twist into a package. Cook for about 20 minutes in the covered steamer insert. Serve with cucumber cut into strips or cubes.

King prawn / Chicken filling

100 g	king prawns, peeled
100 g	chicken breast
5-6	Shitake mushrooms
approx. 2 cm	fresh root ginger
2 tsp	oyster sauce
4	red Thai onions
1 tbsp	rice wine or dry sherry (Fino)
1	egg white
1 tbsp	fresh lemon grass, finely chopped
	salt and pepper
	from the WMF Ceramill® spice mill

Chop the king prawns, chicken breast, mushrooms and onions really finely or blend in the food processor. Add the grated ginger and lemon grass and puree again. Season with oyster sauce, rice wine, salt and pepper. Place a heaped teaspoon on each wrap and twist into a package. Cook for about 20 minutes in the covered steamer insert.

Delicate Fish Filling

100 g	cod fillet
100 g	catfish
50 g	sepia arms
	further ingredients see above.

Puree pieces of fish instead of the prawn/chicken mixture. Add a clove of garlic and blend briefly. Season with freshly grated ginger, Soya sauce, rice wine or sherry. Stir in egg white. Season to taste with salt and pepper.

Further varieties

Instead of wraps try rolled up Pak Choi (Chinese leaves), leek, chard or lettuce. Cut the vegetable leaves into approx. 8-10 cm pieces and blanch in boiling water for about 3 minutes. After blanching flatten the stalk of the Pak Choi leaves. Place the individual fillings onto the leaves and roll up. Bind with strips of leek or carrot that have been briefly blanched beforehand. Or hold the rolls in place with toothpicks.

There is no limit to the diversity and inventiveness for fillings and wraps. Try out your favourite mixture and make sure you use really fresh ingredients when cooking with meat, fish or seafood.

Dips for Dim Sum

The amounts are calculated for one person and can be increased as needed. Preferably place one to two bowls for each guest at each place setting.

Mix together 3 tbsp Soya sauce, 1 tbsp rice wine or dry sherry, pressed garlic and finely chopped ginger.

Mix 3 tbsp oyster sauce with lime juice and a little water. A pinch of sugar adds to the taste.

Mix together 3 tbsp Soya sauce, a pinch of chilli paste, ½ tsp mustard or wasabi paste and pepper from the pepper mill.

WMF Wok Macao

Indicaciones de uso

El wok, el utensilio de cocina tradicional de los asiáticos para hacer comidas ricas y fáciles en poco tiempo, ha llegado a nuestra cocina. En muy poco tiempo se pueden preparar comidas variadas, sabrosas y sanas.

El wok Macao con interior para cocinar al vapor le ofrece más posibilidades. Los sabrosos rellenos de carne, verdura, pescado o marisco se recubren con arroz, hojas finas de hojaldre o verdura y con agua hirviendo se cocinan al vapor.

Con ello se sirve arroz aromático Basmati o arroz frito y se ponen cuenquitos para mojar con salsa de soja y especias.

Cada comensal se sirve desde el interior para cocinar al vapor.

Una forma muy sociable y rica de la cocina asiática, que encantará a sus amigos y familia. Utilícese preferentemente palillos y utensilios de mesa asiáticos.

Sin el interior para cocinar al vapor también puede utilizar el wok Macao como sartén para preparar otro tipo de comidas. El wok y el interior para cocinar al vapor son de Cromargan®, la tapa es de cristal de alta calidad resistente al calor. La base Trans-ThermR es apta para todo tipo de cocinas, incluidas las de inducción.

Estofar con el wok

Llenar el wok con 2-3cm de agua, poner el interior para cocinar al vapor y hervir el agua. Para que los alimentos no se peguen, impregnar de aceite el interior con un pincel. Colocar los alimentos sobre el interior, bajar la temperatura, poner la tapa y dejar cocer aprox. 20 minutos.

Colocar el wok con el interior sobre un calentador sobre la mesa y dejar reposar todavía unos minutos.

Cada invitado se sirve el mismo.

Como bebida van bien el té verde o el té de jazmín, pero también se puede servir vino blanco seco o cerveza.

Propuestas de recetas

(todas las recetas para 4 personas)

Bolas de carne de cerdo recubiertas de arroz

600 gr.	de carne de cerdo
40 gr.	de cebollas rojas tailandesas
1 diente	de ajo o ajo del molinillo WMF Ceramill®
1 cuchara	de aceite de sésamo
1 cuchara	pequeña de azúcar de palma
1 cuchara	de cilantro picado
3 cucharas	de salsa de soja clara
1	clara de huevo
2 cucharas	de sake
	sal y pimienta del molinillo WMF Ceramill®
120 gr.	de arroz

Para el relleno picar la carne muy fina. Pelar las cebollas y el ajo y picar también muy fino. Calentar aceite en el wok, añadir el ajo y las cebollas y echar el azúcar, hasta que estén glaseados. Dejar enfriar. Añadir la carne picada y el resto de los ingredientes y mover bien. Con las manos húmedas, hacer con la masa de carne unas 24 bolas. Poner el arroz sobre una bandeja grande y pasar por el arroz las bolas de carne hasta que estén bien cubiertas de arroz.

Poner la bolas de carne recubiertas de arroz sobre el interior para cocinar al vapor, tapar y dejar cocinar aprox. 20 minutos.

Consejo

Sustituya la mitad de la carne de cerdo por gambas picaditas y condiméntelo con jengibre recién rallado.

Empanadillas con diferentes rellenos

Para la masa:

200 gr.	de harina
2 cucharas	de fécula
1	huevo
8-9 cucharas	de agua caliente
	sal

Poner la harina y la fécula en un recipiente y mezclar con el resto de los ingredientes. Hacer una masa lisa. Tapar con un paño húmedo y dejar reposar aprox. 30 minutos. Desenrollar la masa para que quede de un grosor de 1-2mm y pinchar moldes redondos para empanadillas con un diámetro de 8cm.

También puede utilizar empanadillas terminadas Wan Tan o masa para empanadillas.

Relleno de salmón:

150 gr.	de filetes de salmón, en cuadraditos pequeños
4 setas	secas Tonga
1	zanahoria
1 clara	de huevo
¼ cucharas	pequeña de salsa de chili
1 manojo	de cebollino
1 cucharas	pequeña de sake
1 cucharas	pequeña de aceite de sésamo
2 cucharas	pequeñas de salsa de ostras
	sal y pimienta del molinillo WMF Ceramill®
½	pepino de ensalada

Picar las setas, la zanahoria y los cebollinos y pasar por el pasa-puré. Añadir los cuadraditos de salmón. Poner también la clara de huevo y mezclar todo. Condimentar con el sake, la salsa de ostras, el aceite, la salsa de chili, la sal y pimienta.

Poner en cada masa de empanadilla una cucharas pequeña de todos los ingredientes mezclados y girar hasta hacer una bolsita. Cocinar aprox. 20 minutos en el interior para cocinar al vapor con la tapa puesta. Servir con las empanadillas el pepino cortado en tiras o dados.

Relleno de langosta/pollo

100 gr.	de langosta, pelada
100 gr.	de pechuga de pollo
5-6 setas	Shitake
aprox. 2cm	de raíces de jengibre
2 cucharas	pequeñas de salsa de ostras
4 cebollas	rojas tailandesas
1 cuchara	pequeña de sake o Sherry seco (fino)
1 clara	de huevo
1 cuchara	pequeña de hierba fresca de limones, picada muy fina sal y pimienta del molinillo WMF Ceramill®

Picar muy bien la langosta, la pechuga de pollo, las setas y las cebollas o pasar por el pasa-puré. Añadir el jengibre rallado y Lemon grass y volver a mezclar. Condimentar con la salsa de ostras, el sake, la sal y la pimienta.

Poner en cada masa de empanadilla una cuchara pequeña de todos los ingredientes mezclados y girar hasta hacer una bolsita. Cocinar aprox. 20 minutos en el interior para cocinar al vapor con la tapa puesta

Relleno de pescado

100 gr.	de bacalao
100 gr.	de lubina
50 gr.	de pulpo más ingredientes ver arriba

Pasar por el pasa-puré los trozos de pescado en vez de la langosta y la pechuga.

Añadir al pasa-puré un diente de ajo. Condimentar con la raíz de jengibre recién rallada, la salsa de soja, el sake o el Sherry, añadir la clara de huevo. Sazonar con sal y pimienta.

Más opciones de preparación

En vez de con las empanadillas pruebe con Pak Choi (col china) enrollado, puerro, acelgas o lechuga. Para ello se cortan las hojas de la verdura en trozos de 8-10cm de largo y se blanquean aprox. 3 minutos en agua hirviendo. Aplanar el tronco de