

Gyoza: Trend aus Paris kommt nach Frankfurt

Gefüllte Teigtaschen als Imbiss für Gourmets

In Paris gibt es viele von ihnen, jetzt hat auch Frankfurt sein erstes Gyoza-Lokal. Die Teigtaschen à la japonais gelten als niveauvoller Imbiss. Sie sind in Japan bekannt, wurden aber in ähnlicher Form schon viel länger in China hergestellt, wo man sie als Dim Sum kennt. Die wichtigste Frage aber lautet: Schmeckt das? Und ja, die Dinger schmecken gut. So gut, dass man sie auch essen muss, und zwar nicht nur einmal. Die größte Überraschung aber: Die drei Weine, die es gibt sind sehr gut gewählt und passen zu den Teigtaschen.



Die feinen saftigen Dumplings sind jetzt in Frankfurt in der nagelneuen Gyoza Factory von Ludovic Levoux (Bild oben rechts) im Grüneburgweg zu bekommen. Er bietet verschiedene Varianten an (Rind, Schwein, Garnele, vegetarisch). Am besten sind die Teigtaschen mit Schwein (Lauch, Ingwer, Sake, Yuzu). Sehr gut auch die süße Variante mit Apfel-Birne-Füllung und Bourbon Vanille Sauce. Zu den salzigen Dumplings sind verschiedene Tunken zu bekommen: Ponzu, Sweet Chili, Yuzu-

Mayonnaise. Die Teigtaschen werden kurz angebraten und gedämpft und bleiben dadurch zart und saftig, nur das Dessert Dumpling wird leicht frittiert, gerät aber auch sehr fein und gut. 8 Stück 5,90 – 6,90 €. In der Gyoza Factory kann man auf die Schnelle etwas essen, doch die meisten nehmen sich die Happen mit nach Hause, denn der Stehimbiss lädt trotz der guten Weine von Höfflin und Joern nicht zum gemütlichen Verweilen ein.

Gyoza, Frankfurt, Spohrstr. 17./Ecke Glauburgstraße

Photocredit: Barbara Fienhold