▪ Die Küchenschlacht – Menü am 18. September 2024 ▪
Vegetarische Küche mit Mario Kotaska

Jake Nguyen

Zweierlei Tofu (pikant-süß & würzig) mit Jasminreis und gebratenem Wasserspinat

Zutaten für zwei Personen

Für den Reis:
200 g Jasminreis

Den Jasminreis waschen, bis das Wasser nicht mehr trüb ist. In einem Topf 400 ml Wasser aufkochen. Reis hineingeben und 5 Minuten unter Rühren köcheln lassen, bis das Wasser nicht mehr zu sehen ist. Den Herd ausschalten und den Reis 20 Minuten zugedeckt ziehen lassen.

Für den würzigen Tofu:
200 g weicher Tofu
3 rote Chilischoten
4 Knoblauchzehen
5 cm Ingwer
1 Stange Zitronengras
1 EL gemahlener Kurkuma
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tofu in Rechtecke schneiden und die Oberfläche rautenförmig leicht einritzen, um die Aufnahme der Marinade zu erleichtern.
Zitronengras grob zerkleinern, Knoblauch abziehen, Ingwer schälen und Grün von Chili entfernen. Alles zusammen in einem Mixer zerkleinern und mit Kurkuma vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tofu mit der Mischung auf der eingeschnittenen Seite bestreichen und in der Mischung etwa 10 Minuten marinieren lassen. Anschließend im heißen Öl anbraten, bis er goldbraun ist.

Für die Sauce:
1 Knoblauchzehe
1 kleine Zwiebel
3 EL Sojasauce
1 EL Sriracha
1 Stange Zitronengras
2 EL Zucker
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Aus 1 EL Wasser, Sojasauce, Zucker und Sriracha eine Sauce anmischen. Mit Salz würzen. Zitronengras fein hacken. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Alles in einer Pfanne mit Öl kurz andünsten. Sauce dazugeben und kurz aufkochen lassen bis die Sauce anfängt zu karamellisieren. Dann von der Hitze nehmen.

Für den pikant-süßen Tofu:
200 g weicher Tofu
Maisstärke, zum Mehlieren
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten

Den gut abgetropften Tofu in kleine Dreiecke schneiden und in Maisstärke mehlieren. Anschließend in einer Pfanne mit Öl braten, bis eine knusprige Kruste entsteht. Tofu herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Tofu in die Sauce geben und darin wenden.

Für das Topping:
1 Frühlingszwiebel
3 Zweige Koriander
2 TL weißer Sesam

Frühlingszwiebel putzen und in Röllchen schneiden, Koriander hacken. Gericht mit Frühlingszwiebel, Koriander und Sesam toppen, restliche Sauce über den Reis geben.

Für den Wasserspinat:
1 Bund Wasserspinat
2 Knoblauchzehen
2 TL Sojasauce
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wasserspinat waschen und in 5-10 cm lange Stücke schneiden und zur Seite legen. Knoblauch abziehen, zerdrücken und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Wasserspinat dazu geben und mit 2 EL Wasser aufgießen. Mit Sojasauce sowie Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:
Weißer Sesam, zum Bestreuen

Gericht mit Sesam bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.