

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 28. Oktober 2026** ▪
Vegetarische Küche mit Nelson Müller



Trang Duong

**Gebratener Tofu mit vietnamesischer Tomatensauce,
Jasminreis und Reispapier-Chip**

Zutaten für zwei Personen

Für die Tomatensauce:

300 g reife Rispentomaten
 1 Schalotte
 2 Knoblauchzehen
 ½ Limette, Saft
 1 EL Sojasauce
 1 TL vegetarische Fischsauce
 ½ TL geröstetes Sesamöl
 1 EL neutrales Pflanzenöl
 1 TL Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotte und Knoblauch abziehen und fein schneiden.

Tomaten grob schneiden und mit Schalotte und Knoblauch in Pflanzenöl anschwitzen, Sojasauce, vegetarischer Fischsauce, Zucker, Salz und Pfeffer würzen und mit 50 ml Wasser einkochen lassen. Zum Schluss Sesamöl und Limettensaft dazugeben. Sauce stückig lassen.

Für den Tofu:

250 g frischer Tofu, aus dem Asia-Markt, alternativ Seidentofu
 1 Knoblauchzehe
 ½ Limette, Saft
 2 cm Ingwer
 2 EL Sojasauce
 Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
 40 g Kartoffelstärke

Ingwer schälen, Limette auspressen. Knoblauch pressen und mit etwas Ingwer, Limettensaft und Sojasauce verrühren. Tofu pressen, in Stücke schneiden, im Soja-Sud marinieren, gut abtupfen lassen und in Kartoffelstärke wenden. In Öl von beiden Seiten 2-3 Minuten goldbraun und knusprig braten.

Für den Duftreis:

120 g Jasminreis
 ½ TL Salz

Reis waschen, mit 180 ml Wasser und Salz nach Packungsanleitung kochen und anschließend ruhen ca. 2-3 Minuten lassen.

Für den Reispapier-Chip:

2 Blätter rundes Reispapier
 1 Frühlingszwiebel
 Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren
 1 TL schwarzer Sesam
 1 TL heller Sesam

Frühlingszwiebel putzen und in feine Röllchen schneiden. Reispapier trocken in heißem Öl 1-2 Sekunden frittieren, aufgehen lassen und herausnehmen. Direkt mit Sesam und Frühlingszwiebeln bestreuen.

Für die Garnitur:

1 Frühlingszwiebel
 1 Limette, Frucht
 2 EL neutrales Pflanzenöl
 ½ Bund Koriander
 ½ Bund Thaibasilikum
 1 TL gemahlener Chilipulver

Chilipulver und Öl verrühren. Frühlingszwiebel putzen und in feine Röllchen schneiden. Limette in Spalten schneiden. Kräuter zupfen. Gericht mit Chili-Öl, Frühlingszwiebel, Limettenspalten und Kräutern anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.