

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 20. Januar 2026 ▪  
**Vorspeise mit Alexander Kumptner**



**Jonathan Rieder**

**Miso-glasierte Aubergine mit Teriyaki-Bällchen und cremigem Tofu mit Spinat, Apfel und Mandel**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Teriyaki-Bällchen:**

100-120 g gedämpfte oder gekochte Sojabohnen, aus der Dose oder aus dem Glas (**keine** Edamame)  
 1 Lauchstange  
 1 getrockneter Shiitake  
 1 EL Sake  
 1 EL Sojasauce  
 1 TL Mirin  
 1 EL Flüssigrauch  
 Pflanzenöl, zum Frittieren  
 1 EL Mehl  
 1 EL Kartoffelstärke  
 1 TL scharfes Garam Masala  
 1 TL Bockshornkleesamen-Pulver  
 1 EL Hefeflocken

Den Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die gedämpften Sojabohnen mit einem Löffel zerdrücken. Lauch längs aufschneiden und das Weiße fein hacken. Shiitake ebenfalls fein hacken. Sojabohnen, Lauch und Shiitake in eine Schüssel geben. Kartoffelstärke, Hefeflocken, Currypulver und Bockshornkleesamenpulver hinzufügen und alles gut vermischen. Aus der Masse 6-8 gleich große Bällchen formen. Die Bällchen in Mehl wenden. Pflanzenöl in einer Pfanne bei mittlerer bis niedriger Hitze erhitzen. Die Bällchen rundherum unter Wenden etwa 10 Minuten lang goldbraun braten.

Für die Teriyaki-Sauce Sake, Flüssigrauch, Sojasauce und Mirin miteinander vermischen und zu den Bällchen in die Pfanne geben. Die Bällchen wenden, bis sie gleichmäßig mit der Sauce überzogen sind.

**Für den Tofu-Salat:**

150 g Seidentofu  
 100 g Spinat  
 80 g süßen Apfel  
 10 cm Kombu-Alge  
 1 getrockneter Shiitake  
 1 EL weiße Misopaste  
 2 TL helle Sojasauce  
 20 g geröstete Mandeln  
 1 EL helle geröstete Sesamsamen  
 1 TL Zucker

Kombu-Alge und Shiitake in Wasser bis ca. 80 Grad erhitzen und ca. 20 Minuten ziehen lassen. Tofu mit Hilfe einer Tofu-Presse entwässern.

Spinat 40 Sekunden in kochendem Wasser blanchieren, gut abtropfen lassen und in 2–3 cm lange Stücke schneiden. Mit heller Sojasauce würzen.

Apfel mit Schale grob würfeln. Mandeln ebenfalls grob hacken.

Sesamsamen in einem Mörser mit dem Holzstößel zerreiben. Tofu sowie Misopaste, Zucker, 3-4 EL der angesetzten Kombu-Brühe und restliche Sojasauce hinzufügen und alles zu einer glatten, cremigen Masse zerreiben. Spinat, Apfel und Mandeln unter die Tofu-Creme mischen und alles gut miteinander vermengen.

**Für die Aubergine:**  
2 Auberginen, ca. 200 g  
2 EL weiße Misopaste  
1 EL Mirin  
1 EL Sake  
Pflanzenöl, zum Bestreichen  
2 EL helle Sesamsamen

Stiel der Auberginen entfernen, die Schale teilweise abziehen und die Auberginen in 2–3 cm dicke Scheiben schneiden. Die Stücke einige Minuten in Wasser einlegen, damit sie ihre Farbe behalten. Danach mit Küchenpapier gut abtrocknen. Miso-Paste, Mirin und Sake in einer kleinen Schüssel mischen.

Ein Blech mit Backpapier auslegen. Auberginenscheiben darauflegen, beide Seiten mit Öl bestreichen. Anschließend jede Scheibe mit der Misoauce glasieren. Ca. 15 Minuten grillen, bis sie leicht gebräunt sind. Vor dem Servieren mit Sesamsamen bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.