

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 19. Mai 2026 ▪
Vorspeise mit Nelson Müller



Miriam Hermann

Reispapier-Häppchen mit knusprigem Tofu und Gurkensalat

Zutaten für zwei Personen

Für den Tofu:

100 g Räuchertofu
 1 Knoblauchzehe
 3 EL Agavendicksaft
 2 EL Sojasauce
 1 TL Reisessig
 Öl, zum Anbraten
 2 EL Mehl
 1 TL geräuchertes Paprikapulver
 1 TL Knoblauchpulver
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Tofu klein schneiden. In einer Schüssel das Mehl mit Paprikapulver, Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer vermischen. Tofu zugeben und gut vermengen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und den Tofu in der Pfanne goldbraun und knusprig braten.

Agavendicksaft mit Sojasauce, Reisessig und ggf. etwas Wasser vermischen. Knoblauch abziehen und dazu pressen. Dann die Marinade zum Tofu geben und gut vermengen. Tofu bis zum Anrichten in der Pfanne warmhalten.

Für den Gurkensalat:

1 Snackgurke
 ½ Frühlingszwiebel
 1 Knoblauchzehe
 1 EL Sojasauce
 1 TL Reisessig
 1 TL Agavendicksaft
 1 TL Sesamöl
 1 TL heller Sesam
 1 TL schwarzer Sesam
 Chiliflocken, zum Würzen
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke in feine Scheiben schneiden oder hobeln. Frühlingszwiebel putzen und fein schneiden.

Knoblauch abziehen und pressen. Knoblauch mit Sojasauce, Reisessig, Agavendicksaft und Sesamöl vermengen. Mit Chiliflocken, Salz und Pfeffer gut abschmecken. Dressing mit Gurke und Frühlingszwiebel vermengen und mit Sesam bestreuen.

Für die Reispapier-Chips:

2 Blätter eckiges Reispapier
 Rapsöl, zum Frittieren

Reispapier in kleinere Rechtecke schneiden. Öl ca. zwei Finger breit hoch in einem kleinen Topf zum Frittieren erhitzen. Reispapier-Ecken im Öl kurz frittieren, bis sie aufgepufft sind. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Garnitur:

½ Frühlingszwiebel
 1 TL heller Sesam
 1 TL schwarzer Sesam

Frühlingszwiebel putzen und fein schneiden. Tofu auf die Reispapier-Chips geben, mit etwas Frühlingszwiebel und Sesam bestreuen. Tofu-Häppchen auf einem Teller und den Gurkensalat in einem Schälchen à part anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.