

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 29. Oktober 2020 ▪  
**Warenkorb „Baby-Pak-Choi, Seidentofu, Filoteig“ mit Johann Lafer**



**Pia Schneider**

**Filo-Ecken mit Shiitake-Füllung, Tofucreme, Sojareduktion und Pak-Choi-Salat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Filo-Ecken:**  
 8 Blätter Filoteig  
 150 g Shiitake  
 1 Zwiebel  
 150 ml Sojasauce  
 ½ Bund Blattpetersilie  
 1 Prise Zucker  
 Pflanzenöl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Pilze putzen, Zwiebel abziehen und beides fein würfeln. In einer Pfanne in Öl scharf anbraten, mit Sojasauce ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und in die Pfanne geben.

Filo-Teig in etwa 10 cm breite Streifen schneiden. Zwei Streifen übereinanderlegen und längs nach oben ausrichten. Pilzmischung darauf geben und zum Dreieck nach oben hin wegfallen. Mit Wasser befestigen. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Filo-Ecken von beiden Seiten je 20 Sekunden darin ausbacken. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

**Für die Tofucreme:**  
 200 g Seidentofu  
 1 Zitrone  
 1 kleine rote Chilischote  
 3 cm Ingwer  
 Zucker, zum Abschmecken  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Seidentofu abtropfen lassen und in einen hohen Becher geben. Zitrone abreiben und auspressen, Chili entkernen und fein schneiden. Chili, etwas Zitronensaft und -abrieb hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und zu einer cremigen Sauce pürieren. Ingwer hineinreiben und die Creme damit abschmecken.

**Für den Salat:**  
 7 Baby-Pack-Choi  
 ½ Zitrone  
 ½ Bund Koriander  
 2 EL Pflanzenöl  
 Zucker, zum Abschmecken  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
 Eiswasser

Pak Choi in feine Streifen schneiden. Die weißen, „festen“ Teile in kochendem Wasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Zitronensaft, Öl und Gewürze zu einem Dressing mischen. Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Pak Choi mit Dressing und Koriander vermengen.

**Für die Sojareduktion:**  
 ½ Zwiebel  
 3 cm Ingwer  
 150 ml Sojasauce  
 5 EL Zucker  
 Neutrales Öl, zum Braten

Ingwer und Zwiebel abziehen, kleinschneiden und in Öl scharf anbraten. Zucker dazugeben und schmelzen. Mit Sojasauce ablöschen, immer wiederiterrühren und einkochen lassen, bis die Sauce dickflüssig ist. Sauce durch ein Sieb geben und die feste Bestandteile abgießen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.