

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 13. Juli 2026** ▪
Leibgericht mit Robin Pietsch



Fynn-Luca Brohmann

**Würziges Mapo-Tofu mit Kokos-Currysauce, Jasminreis
und knuspriger Pfifferling-Karaage**

Zutaten für zwei Personen

Für das Mapo-Tofu mit Currysauce:

400 g Naturtofu
 50 g feine Sojaschnetzel
 2 Knoblauchzehen
 20 g Ingwer
 160 ml Kokosmilch
 2 EL helle Sojasauce
 2 EL Doubanjiang (fermentierte
 Chilibohnenpaste)
 2 EL schwarze Chilibohnenpaste
 500 ml Gemüsefond
 3 TL gelbe Currypaste
 1 TL Olivenöl
 Maisstärke, zum Abbinden
 1 TL getrocknetes Shiitakepulver
 1 TL gemahlener Szechuanpfeffer
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle

Die Sojaschnetzel in 200 ml heißem Gemüsefond und Sojasauce einweichen. 10 Minuten quellen lassen. Gut ausdrücken. Tofu in gleichmäßige Würfel schneiden. Knoblauch abziehen, fein hacken und Ingwer fein reiben. Öl in einem großen Topf oder Wok erhitzen. Doubanjiang darin bei mittlerer Hitze kräftig anrösten, bis ein intensiver, würziger Duft entsteht. Sojaschnetzel dazugeben und einige Minuten anbraten, bis sie leicht Farbe bekommen. Knoblauch und Ingwer hinzufügen und kurz mit anschwitzen. Mit dem restlichen Gemüsefond ablöschen und den Tofu vorsichtig einrühren. Mit einer Prise Zucker und etwas Sojasauce würzen. Szechuanpfeffer und Shiitakepulver einrühren und das Curry etwa 5-7 Minuten sanft köcheln lassen. Kokosmilch mit der Currypaste glatt rühren und in den Topf geben. Nach Bedarf mit Stärke abbinden. Noch einmal kurz erwärmen, nicht kochen lassen.

Für den Jasminreis:

200 g Jasminreis
 Salz, aus der Mühle

Reis in ein Sieb geben und gründlich waschen, bis das Wasser klar abfließt. Anschließend den gewaschenen Reis mit der 1,5-fachen Menge Wasser und einer Prise Salz in einen Topf geben. Reis ohne Deckel auf hoher Stufe zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, die Hitze auf die niedrigste Stufe reduzieren und den Deckel auf den Topf setzen. Reis 10-12 Minuten köcheln lassen, bis das Wasser vollständig aufgenommen wurde. Topf vom Herd nehmen und den Reis bei geschlossenem Deckel weitere 5-10 Minuten ruhen lassen. Vor dem Servieren mit einer Gabel vorsichtig auflockern.

Für das Pfifferling-Karaage:

300 g Pfifferlinge
1 Knoblauchzehe
3-4 cm Ingwer
½ Zitrone, Saft
2 EL helle Sojasauce
1 TL Mirin
Neutrales Öl, zum Frittieren
5 EL Kartoffelstärke
1 EL Reismehl
Salz, aus der Mühle

Pfifferlinge vorsichtig trocken säubern und größere Exemplare halbieren. Knoblauch abziehen und fein hacken. Knoblauch, Sojasauce, Mirin und ½ TL Zitronensaft zu einer Marinade verrühren. Pfifferlinge darin 10-15 Minuten ziehen lassen. Pilze gut abtropfen lassen, damit die Panade später haftet.

Kartoffelstärke und Reismehl mischen und die Pfifferlinge darin leicht und gleichmäßig wenden, bis sie dünn ummantelt sind. Kurz ruhen lassen und bei Bedarf noch einmal leicht mit Stärke bestäuben. Öl in einem Topf oder einer Fritteuse auf ca. 175–180 °C erhitzen. Pfifferlinge portionsweise etwa 1-2 Minuten frittieren, bis sie goldgelb und knusprig sind. Kurz abtropfen lassen und anschließend ein zweites Mal 30–60 Sekunden frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen. Mit etwas frischem Zitronensaft servieren.

Für die Garnitur:

1 Frühlingszwiebel

Frühlingszwiebel waschen und in Ringe schneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.