

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 04. Februar 2021 ▪
Zusatzgericht von Johann Lafer



Asia-Nudelsuppe mit Räuchertofu

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:
50 g Glasnudeln
100 g geräucherter Tofu
2 Möhren
6 Stangen grüner Spargel
½ kleine Stange Lauch
1 Knoblauchzehe
10 g Ingwer
500 ml Gemüsefond
2 EL Sojasauce
2 Kaffirlimonenblätter
2 Stangen Zitronengras
2 Stängel Koriander
1 Prise Chiliflocken
Salz, aus der Mühle

Die Glasnudeln im heißen Wasser einweichen.

Tofu in Würfel schneiden. Möhren waschen und in dünne Scheiben schneiden. Lauch putzen, längs halbieren und gründlich waschen. Lauchhälften in 10 cm lange Stücke und dann in Streifen schneiden. Spargel waschen und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Knoblauch abziehen. Knoblauch und Ingwer fein hacken. Ca. 1 Teelöffel für die Garnitur beiseitelegen. Zitronengras anklopfen.

Gemüsefond mit Zitronengras und Kaffirlimonenblätter erhitzen und ca. 20 Minuten köcheln bzw. ziehen lassen. Sud anschließend durch ein Sieb passieren, dann Karotten und Spargel dazugeben und dann den Lauch begeben. Gemüse bissfest garen. Tofu, Knoblauch, Chiliflocken und Ingwer hineingeben und in der Suppe ziehen lassen. Alles mit Sojasauce und etwas Salz abschmecken.

Koriander abrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Nudeln auf einen tiefen Teller geben und die Suppe angießen. Mit Koriander und gehacktem Knoblauch und Ingwer garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.