

Weicher und würziger Tofu, Jasminreis, Wasser-Spinat

Für zwei Personen

Für den Reis:	200 g Jasminreis	
Für den würzigen Tofu:	200 g weicher Tofu	3 rote Chilischoten
4 Knoblauchzehen	5 cm Ingwer	1 Stange Zitronengras
1 EL gemahl. Kurkuma	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer
Für die Sauce:	1 Knoblauchzehe	1 kleine Zwiebel
3 EL Sojasauce	1 EL Sriracha	1 Stange Zitronengras
2 EL Zucker	Pflanzenöl	Salz
Für den weichen Tofu:		
200 g weicher Tofu	Maisstärke	Pflanzenöl
Für das Topping:		
1 Frühlingszwiebel	3 Zweige Koriander	2 TL weißer Sesam
Für den Wasserspinat:		
1 Bund Wasserspinat	2 Knoblauchzehen	2 TL Sojasauce
Pflanzenöl	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer
Für die Garnitur:	Weißer Sesam	

Für den Reis: Den Jasminreis waschen, bis das Wasser nicht mehr trüb ist. In einem Topf 400 ml Wasser aufkochen. Reis hineingeben und 5 Minuten unter Rühren köcheln lassen, bis das Wasser nicht mehr zu sehen ist. Den Herd ausschalten und den Reis 20 Minuten zugedeckt ziehen lassen.

Für den würzigen Tofu: Tofu in Rechtecke schneiden und die Oberfläche rautenförmig leicht einritzen, um die Aufnahme der Marinade zu erleichtern.

Zitronengras grob zerkleinern, Knoblauch abziehen, Ingwer schälen und Grün von Chili entfernen. Alles in einem Mixer zerkleinern und mit Kurkuma vermischen, mit Salz, Pfeffer würzen. Tofu mit der Mischung auf der eingeschnittenen Seite bestreichen und in der Mischung 10 Minuten marinieren lassen; im heißen Öl anbraten, bis er goldbraun ist.

Für die Sauce: Aus 1 EL Wasser, Sojasauce, Zucker und Sriracha eine Sauce anmischen. Mit Salz würzen. Zitronengras fein hacken. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Alles in einer Pfanne mit Öl kurz andünsten. Sauce dazugeben und kurz aufkochen lassen bis die Sauce anfängt zu karamellisieren. Dann von der Hitze nehmen.

Für den weichen Tofu: Den abgetropften Tofu in kleine Dreiecke schneiden und in Maisstärke mehlieren, in einer Pfanne mit Öl braten, bis eine Kruste entsteht. Tofu herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen, in die Sauce geben und darin wenden.

Für das Topping: Frühlingszwiebel putzen und in Röllchen schneiden, Koriander hacken.

Gericht mit Frühlingszwiebel, Koriander, Sesam toppen, restliche Sauce über den Reis geben.

Für den Wasserspinat: Wasserspinat waschen und in 5-10 cm lange Stücke schneiden und zur Seite legen. Knoblauch abziehen, zerdrücken und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Wasserspinat dazu geben und mit 2 EL Wasser aufgießen. Mit Sojasauce sowie Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur: Gericht mit Sesam bestreuen.

Jake Nguyen am 18. September 2024