Gochujang-Tofu mit Pak Choi und Basmati

Für zwei Personen		
Für den Basmati:		
200 g Basmati	Salz	
Für den Tofu:		
400 g Naturtofu	3 EL Speisestärke	Keimöl, Salz
Für die Gochujangsauce:		
2 Knoblauchzehen	2 cm Ingwer	2 $\frac{1}{2}$ EL Gochujangpaste
2 EL helle Sojasauce	1 EL Mirin	1 EL Reisessig
1 EL geröst. Sesamöl	1 TL Speisestärke	1 TL Zucker
Für den Pak Choi:		
2 Pak Choi	1 Knoblauchzehe	1 cm Ingwer
5 EL dunkle Sojasauce	2 EL Sake	2 EL Mirin
1 $\frac{1}{2}$ EL Zucker	Keimöl	Salz
Für die Garnitur:		
1 Frühlingszwiebel	1 TL heller Sesam	1 TL dunkler Sesam

Für den Basmati: Den Reis gründlich unter kaltem Wasser waschen bis das Wasser klar ist. Reis in einen Topf mit 300 ml Wasser geben und nach Belieben salzen. Reis einmal aufkochen lassen und im Anschluss bei reduzierter Hitze 10-15 Minuten köcheln lassen. Falls das gesamte Wasser aufgebraucht ist bevor der Reis gar ist, noch etwas Wasser hinzugeben.
Für den Tofu: Tofu in 1 cm große Würfel schneiden. Bei Bedarf mit einem Küchentuch etwas abtropfen. Tofu, Speisestärke und etwas Salz in einer Schüssel zusammengeben und gut durchmischen. Die Tofuwürfel sollten von allen Seiten mit Stärke bedeckt sein.
Öl in einer Pfanne erhitzen und die Tofuwürfel darin von allen Seiten knusprig braten.
Für die Gochujangsauce: Knoblauch und Ingwer abziehen bzw. schälen und fein reiben. In einer Schüssel alle Zutaten, bis auf die Speisestärke gut verrühren. In einer zweiten Schale Speisestärke in 2 EL Wasser anrühren und zum Rest der Sauce geben. Sauce in die Pfanne zum Tofu hinzufügen. Kurz aufkochen lassen und darauf achten, dass der Tofu von allen Seiten mit Sauce bedeckt ist.
Für den Pak Choi: Pak Choi kurz in kochendem Salzwasser blanchieren und danach mit kalten Wasser abschrecken.
Knoblauch und Ingwer abziehen bzw. schälen und fein reiben. Ingwer und Knoblauch mit Sojasauce, Mirin, Sake und Zucker in einen Topf geben und bis zur gewünschten Konsistenz einkochen. Nach Belieben salzen.
Pak Choi in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten. Dann mit der Sauce übergießen und kurz aufkochen lassen.
Für die Garnitur: Frühlingszwiebel putzen, fein schneiden und das Grün davon mit Sesam über den Tofu geben.

Rebecca von Kuk am 17. März 2025