

Tofu in Curry gebraten mit sauer-scharfen Pilzen

300 g Tofu	1 Limette	2-3 Schalotten
500 g Pilze	1 Knoblauchzehe	500 ml Gemüsebrühe
100 g Cashewkerne, geröstet	2-3 Hand Spinat	geröst. Sesamöl
1 Schote Chili	1 TL Currypulver	150 ml Olivenöl
2 EL Speisestärke	Salz	

Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Die Knoblauchzehe schälen. Die Pilze putzen, die Stielenden abschneiden und die Pilze je nach Größe vierteln oder sechsteln.

Den Tofu in 1 cm große Würfel schneiden, mit einem Schuss Pflanzenöl in eine große, beschichtete Pfanne geben und bei mittlerer Hitze auf dem Herd, langsam von allen Seiten braten.

Parallel eine Limette halbieren und die Schnittflächen nach unten zum Rösten mit in die Pfanne mit dem Tofu geben.

In der Zwischenzeit einen großen Schuss Olivenöl in einen flachen Topf oder eine große Pfanne geben, die vorbereiteten Schalottenwürfel hineinstreuen und bei mittlerer Hitze auf dem Herd anschwitzen. Anschließend die Pilze und eine angedrückte Knoblauchzehe zugeben, mit einer Prise Salz würzen und gut durchschwenken.

Wenn die Schnittflächen der Limettenhälften braun gebraten sind, diese aus der Tofu-Panne nehmen, zu den Pilzen geben, gut durchschwenken und mit der Gemüsebrühe auffüllen. Eine kleine rote Chilischote der Länge nach mit einem scharfen Messer einritzen, zum Pilzsud geben, einen großen Schuss geröstetes Sesamöl ebenfalls zugeben, das Ganze einmal aufkochen lassen, mit etwas in kaltem Wasser angerührter Stärke leicht sämig binden und nochmals abschmecken.

Den inzwischen ringsum hellbraun gebratenen Tofu mit etwas Salz würzen, mit Curry bestäuben, ggf. nochmals einen Schuss Öl zugeben und gut durchschwenken, damit sich der Curry gut verteilt.

Geröstete Cashewkerne grob zerstoßen, mit einem Schuss Öl leicht in einer Pfanne auf dem Herd anschwitzen, Spinat zugeben, kurz unterschwenken und fallen lassen und mit einer Prise Salz abschmecken.

Cashewspinat mittig in tiefen Tellern anrichten, die sauer-scharfen Pilze samt Sud darüber verteilen, Tofu daraufsetzen und mit dem gelblichen Curry-Öl und einigen Tropfen geröstetem Sesamöl umträufeln.

Alexander Herrmann am 09. Februar 2025