

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 19. Mai 2022** ▪
Motto „gewickelt & gerollt“ mit Johann Lafer



Susanne Ehrlich

Mit Garnelen gefüllte Tofu-Blätter in Miso-Brühe mit grünem Spargel und Tofu

Zutaten für zwei Personen

Für die gefüllten Tofu-Blätter:

300 g Garnelen ohne Schale, entdarmt
 150 g Tofublätter
 1 Zitrone, davon Abrieb
 1 Ei
 1 Bund Schnittlauch
 1 EL helle Sojasauce
 3 EL geröstetes Sesamöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Garnelen abbrausen und trocken tupfen. Ei aufschlagen und trennen. Hälfte der Garnelen mit Eiweiß pürieren. Eigelb zur Seite stellen. Zitrone waschen und abreiben. Garnelen-Farce mit Zitronenabrieb, Salz, Pfeffer, Sojasauce und ½ EL Sesamöl würzen. Restliche Garnelen halbieren. Tofublätter in heißem Wasser ca. 5 Minuten einweichen. Auseinanderziehen und 8 Quadrate a ca. 18x18 cm herausschneiden. Zwei Blätter übereinanderlegen. Mit Garnelen-Farce und halbierten Garnelen belegen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, in feine Röllchen schneiden und auch auf die Garnelen streuen. Gefüllte Tofublätter vorsichtig einrollen. Auf Küchenpapier kurz antrocknen lassen und mit Eigelb bestreichen. In einer Pfanne mit restl. Sesamöl ca. 8 Minuten rundherum anbraten. Vor dem Anrichten in etwa 3 cm dicke Scheiben schneiden.

Für die Miso-Brühe:

100 g grüner Spargel
 4 Shiitake
 50 g schnittfester Seidentofu
 200 ml Fischfond
 30 ml Mirin
 ½ TL Misopaste
 Erbsensprossen, zum Garnieren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fond aufkochen, Mirin und Misopaste einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spargel waschen, untere Enden abschneiden und ggf. schälen. Dann in mundgerechte Stücke schneiden. Tofu würfeln. Shiitake putzen, den Stiel entfernen und vierteln. Tofu, Shiitake und Spargel zur Brühe geben und kurz durchziehen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.