

Aufgegabelt von Alexander Herrmann

Tofu in Curry gebraten mit sauer-scharfen Pilzen

Stand: 20.05.2022 | [Bildnachweis](#)



Zutaten:

- 300 g Tofu
- 1 Limette
- 2-3 Schalotten
- 500 g Egerlinge (alternativ Champignons, Kräuterseitlinge, Pfifferlinge, Steinpilze)
- 1 Zehe Knoblauch
- 500 ml Gemüsebrühe
- 100 g Cashewkerne, geröstet
- 2-3 Handvoll junger Spinat
- 1 Schuss geröstetes Sesamöl
- 1 Schote Chili, klein, rot
- 1 TL Currypulver
- 150 ml Olivenöl
- 2 EL Speisestärke
- Salz

Zubereitung:

1. Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Die Knoblauchzehe schälen. Die Egerlinge putzen, die Stielenden abschneiden und die Pilze je nach Größe vierteln oder sechsteln.
2. Den Tofu in ca. 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.
3. 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.

4. 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.

5. 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.

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

7. 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.