

Seidentofu mit Wurzelgemüse-Tempura, Karotten, Chips

Für zwei Personen

Für die Karotten:

1 große orange Karotte	1 große weiße Karotte	1 große Urkarotte
1 Scheibe Ingwer	500 ml Gemüsefond	2 EL Zitronenöl
1 EL Lakritzsirup	1 EL Crema-di-Balsamico	

Für den Tofu:

500 g Seidentofu

Für die Emulsion:

200 ml Karottensaft	50 ml Gemüsefond	30 g kalte Butter
1 TL Senf	1 Msp. Wasabi	1 TL Sojasauce
1 EL geröstetes Sesamöl	1 TL Mirin	100 ml Pistazienöl

Für das Tempura:

1 mittelgroße Kartoffel	1 Frühlingszwiebel	150 ml Mehl
3 EL Kartoffelstärke	$\frac{1}{4}$ TL Natron	$\frac{1}{4}$ TL Backpulver
1 EL Sojasauce	150 ml eiskaltes Wasser	Salz

Für den Buchweizen-Chip:

1 TL Buchweizenmehl	1 TL Weizenmehl	25 ml Rapsöl
5 ml Sesamöl		

Für die Garnitur:

Sesam	Shisoblätter
-------	--------------

Für die Karotten:

Das Lakritzsirup und das Balsamico miteinander vermengen. In zwei Schälchen einmal Zitronenöl und die Balsamico-Lakritz-Marinade geben. Die drei Karottensorten schälen und die gelbe und dunkelrote halbieren. Die anderen Hälften zur Seite legen. Aus der Mitte heraus mit dem Schäler pro Farbe 8 Streifen schneiden. Die gelben Streifen im Zitronenöl und die dunkelroten Streifen im Balsamico-Dressing marinieren.

Die marinierten Karottenstreifen in Schneckenform aufrollen.

Die orangefarbige Karotte und den Ingwer in kleine Stücke schneiden und im Gemüsefond 15 Minuten garen. Anschließend zusammen mit einem Esslöffel Butter mithilfe eines Zauberstabs pürieren. Das Püree durch ein Sieb streichen und in einen Spritzbeutel füllen. Diesen im Wasserbad warm halten.

Für den Tofu:

Wasser in einem großen Topf aufkochen lassen und den Tofu darin pochieren. Herausnehmen, abtupfen und zum Servieren in sechs ungleiche Stücke schneiden.

Für die Emulsion:

Karottensaft in einer kleinen Pfanne zusammen mit 50 ml Gemüsefond erwärmen und mit kalter Butter montieren. Anschließend in ein Mixgefäß geben, Sojasauce, Senf, Mirin, Wasabi, Sesamöl hinzufügen und mit einem Zauberstab miteinander vermischen. Währenddessen in feinem Strahl Pistazienöl einlaufen lassen.

Die dadurch entstandene Emulsion nochmals erwärmen.

Für das Tempura:

Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Die bisher nicht verarbeiteten Karotten-Hälften sowie die Kartoffel und die Frühlingszwiebel zu ca. 4 cm langen Julienne-Streifen schneiden.

Mehl, Kartoffelstärke, Sojasauce, Salz, Natron und Backpulver mithilfe von Esstäbchen mit

Eiswasser vermischen. Dabei darauf achten, dass der Teig nicht glatt gerührt wird - Klümpchen sind erwünscht.

Den Teig über die Julienne-Streifen gießen, vermischen, mit einem Esslöffel kleine Portionen herausnehmen und im heißen Fett knusprig ausbacken.

Für den Buchweizen-Chip:

70 ml Wasser, die beiden Öle und die beiden Mehlsorten miteinander vermischen und mithilfe eines großen Servierlöffels in eine heiße Pfanne geben. Die entstandenen Korallenchips vorsichtig lösen und auf Küchenkrepp das überschüssige Fett aufsaugen lassen.

Für die Garnitur:

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Caroline Ballmann am 02. April 2019