

Filo-Ecken, Shiitake-Füllung, Tofu-Creme, Pak-Choi-Salat

Für zwei Personen

Für die Filo-Ecken:

8 Blätter Filoteig	150 g Shiitake	1 Zwiebel
150 ml Sojasauce	$\frac{1}{2}$ Bund Blattpetersilie	1 Prise Zucker
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für die Tofucreme:

200 g Seidentofu	1 Zitrone	1 kleine rote Chilischote
3 cm Ingwer	Zucker	Salz, Pfeffer

Für den Salat:

7 Baby-Pak-Choi	$\frac{1}{2}$ Zitrone	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander
2 EL Pflanzenöl	Zucker	Salz, Pfeffer, Eiswasser

Für die Sojareduktion:

$\frac{1}{2}$ Zwiebel	3 cm Ingwer	150 ml Sojasauce
5 EL Zucker	Öl	

Für die Filo-Ecken:

Die Pilze putzen, Zwiebel abziehen und beides fein würfeln. In einer Pfanne in Öl scharf anbraten, mit Sojasauce ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und in die Pfanne geben.

Filo-Teig in etwa 10 cm breite Streifen schneiden. Zwei Streifen übereinanderlegen und längs nach oben ausrichten. Pilzmischung darauf geben und zum Dreieck nach oben hin wegfallen. Mit Wasser befestigen.

Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Filo-Ecken von beiden Seiten je 20 Sekunden darin ausbacken. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Für die Tofucreme:

Seidentofu abtropfen lassen und in einen hohen Becher geben. Zitrone abreiben und auspressen, Chili entkernen und fein schneiden. Chili, etwas Zitronensaft und -abrieb hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und zu einer cremigen Sauce pürieren. Ingwer hineinreiben und die Creme damit abschmecken.

Für den Salat:

Pak Choi in feine Streifen schneiden. Die weißen, festen Teile in kochendem Wasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken.

Zitronensaft, Öl und Gewürze zu einem Dressing mischen. Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Pak Choi mit Dressing und Koriander vermengen.

Für die Sojareduktion:

Ingwer und Zwiebel abziehen, kleinschneiden und in Öl scharf anbraten.

Zucker dazugeben und schmelzen. Mit Sojasauce ablöschen, immer wiederiterrühren und einkochen lassen, bis die Sauce dickflüssig ist.

Sauce durch ein Sieb geben und die feste Bestandteile abgießen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Pia Schneider am 29. Oktober 2020