

Kokos-Zucchini-Risotto mit Tofu

Für zwei Personen

Für den Risotto:

150 g Risotto	1 Zucchini	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	3 cm Ingwer	500 ml Gemüsefond
500 ml Kokosmilch	Kokosfett	Salz

Für den Tofu:

160 g Räuchertofu	1 EL Reissessig	5 EL Sojasauce
1 EL Fischsauce	2 EL Sesamöl	Kokosfett

Für die Garnitur:

1 Frühlingszwiebel	3 Zweige Koriander
--------------------	--------------------

Für den Risotto:

Die Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Ingwer schälen und fein würfeln, Zucchini waschen und in feine Scheiben schneiden.

Risotto waschen. Kokosmilch und Gemüsefond zusammen in einem Topf erhitzen und warmhalten. Kokosfett in einem Topf schmelzen und Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer darin andünsten. Anschließend den Risotto dazu geben und unter Rühren mit andünsten bis er glasig ist.

Etwas Kokosbrühe dazugeben und so lange rühren, bis die Brühe komplett aufgenommen ist. Nach und nach Brühe hinzugießen, bis der Risotto cremig ist, aber dennoch Biss hat. Nach 10 Minuten Garzeit Zucchini hinzugeben. Mit Salz abschmecken.

Für den Tofu:

Räuchertofu in Würfel schneiden. Reissessig, Sesamöl, Sojasauce und Fischsauce miteinander vermengen und den Tofu darin marinieren. Etwa 10 Minuten ziehen lassen. Tofu in einer Pfanne mit etwas Kokosfett kross anbraten.

Für die Garnitur:

Frühlingszwiebel waschen und trockenwedeln anschließend in feine Ringe schneiden. Koriander abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Beides auf den fertigen Risotto geben, sobald das Gericht fertig ist.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Bartholomäus Rymek am 21. März 2022