

# Gefüllte Tofu-Blätter in Brühe, grüner Spargel, Tofu

**Für zwei Personen**

**Für die gefüllten Tofu-Blätter:**

300 g Garnelen	150 g Tofublätter	1 Zitrone, davon Abrieb
1 Ei	1 Bund Schnittlauch	1 EL helle Sojasauce
3 EL geröstetes Sesamöl	Salz	Pfeffer

**Für die Miso-Brühe:**

100 g grüner Spargel	4 Shiitake	50 g schnittfester Seidentofu
200 ml Fischfond	30 ml Mirin	$\frac{1}{2}$ TL Misopaste
Erbsensprossen	Salz	Pfeffer

**Für die gefüllten Tofu-Blätter:**

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  $\frac{1}{2}$  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:**

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.

Susanne Ehrlich am 19. Mai 2022