

Tofu-Hamburger mit Chili und Peperonata

Für 4 Personen

Für die Brötchen:

250 g Weizenmehl Type 550	1 TL Salz	10 g Hefe
1 Prise Zucker	1 EL Olivenöl	

Für das Ketchup:

4 Tomaten	2 rote Chilischoten	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	3 EL Tomatenmark	2 EL Olivenöl
1/4 l Gemüsebrühe	2 EL Honig	2 EL Curry
2 EL weißer Balsamico	1 EL Rohrzucker	Pfeffer

Für die Kartoffeln:

16 kleine festk. Kartoffeln	5 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
-----------------------------	---------------	---------------

Für die Peperonata:

3 rote Paprikaschoten	2 weiße Zwiebeln	2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer	1 EL Zitronensaft	1 EL Puderzucker

Für den Tofuburger:

1 Knoblauchzehe	1 Stück Ingwer	1 rote Chilischote
400 g Tofu	6 EL Sojasauce	Saft und Schale von 1 Zitrone
2 TL Sesamöl	2 EL Sonnenblumenöl	4 Blätter Römervalat
1 Stück Salatgurke (ca. 50 g)	1 feste Tomate	

Für den Teig:

Mehl, 150 ml Wasser, Salz, Hefe, Zucker und Olivenöl in eine Schüssel geben und mit der Teigmaschine 10 Minuten langsam, dann 5 Minuten schnell zu einem homogenen Teig kneten. Den Teig mit Frischhaltefolie abgedeckt bei Zimmertemperatur aufgehen lassen. Für die Brötchen jeweils ca. 50 g Teig von Hand rund formen. Die Brötchen auf ein Brett geben, mit Frischhaltefolie abdecken und bis zum doppelten Volumen aufgehen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen mit einem Back- oder Pizzastein auf 240 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Brötchen auf dem Backstein ca. 20 Minuten backen. Für die Kartoffeln Kartoffeln waschen, schälen und längs vierteln. Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Kartoffeln darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sobald die Brötchen fertig sind, herausnehmen und den Ofen auf 180 Grad herunterschalten. Kartoffeln im Backofen ca. 20 Minuten backen.

Für das Ketchup:

Tomaten fein würfeln. Chili halbieren, die Kerne austreichen und fein hacken. Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden. Tomatenwürfel, Tomatenmark, Schalotten, Knoblauch und Chili in einer Pfanne in etwas Olivenöl so lange rösten, bis alles etwas Farbe nimmt. Mit der Gemüsebrühe ablöschen, Honig, Curry und Essig zugeben und bei geschlossenem Deckel weichdünsten, den Zucker zugeben und reduzieren, mit Pfeffer abschmecken.

Für die Peperonata:

Paprikaschoten mit einem Sparschäler schälen. Paprika halbieren, entkernen und achteln. Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Rote Paprika darin von allen Seiten anbraten. Zwiebel zufügen. Mit Salz, Pfeffer Zitronensaft und Zucker würzen. Alles ca. 10 Minuten dünsten. Herausnehmen und lauwarm abkühlen lassen.

Für den Tofuburger:

Knoblauch und Ingwer schälen und sehr fein hacken. Chilischote halbieren, entkernen und fein hacken. Knoblauch, Ingwer und Chili mit Sojasauce, Zitronensaft und -schale, Sesamöl und Sonnenblumenöl verrühren. Tofu in 4 Scheiben schneiden und auf einen Teller geben. Marinade

über den Tofu träufeln und ca. 20 Minuten marinieren. Dabei ab und zu wenden. Inzwischen die Römersalatblätter waschen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden. Gurke waschen, in Scheiben und anschließend in feine Streifen schneiden. Die Tomate waschen und in dünne Scheiben teilen. Tofu in einer beschichteten Pfanne in etwas Öl von beiden Seiten ca. 4 Minuten knusprig braten. Die Brötchen aufschneiden und die unteren Hälften nach Belieben mit etwas Ketchup bestreichen. Römersalat darauf verteilen und mit jeweils 1 Tofuscheibe belegen. Gurken- und Tomatenscheiben darauflegen. Die oberen Brötchenhälften darauf klappen. Burger mit Peperonata, Kartoffeln und übrigem Ketchup servieren.

Vincent Klink am 08. August 2013