

4 PERSONEN (HAUPTGERICHT)

100 g Mehl
100 g Speisestärke
1½ EL gemahlener Kardamom
900 ml Sonnenblumenöl zum Frittieren, plus 2½ EL zum Braten
700 g fester Seidentofu, in 2,5cm große Würfel geschnitten
6 Knoblauchzehen in feine Scheiben geschnitten
2 rote Chilischoten, in feine Scheiben geschnitten
600 g Choi Sum, von den harten Stielen befrei, Blätter und Stiele voneinander getrennt und in 5cm lange Stücke geschnitten (500g)
2 EL Sriracha-Chilisauce
3 EL Sojasauce
2 Limetten, 2 TL Saft ausgepresst, restliche Frucht zum Servieren in Spalten geschnitten
Salz und schwarzer Pfeffer

KARDAMOM-TOFU UND CHOI SUM MIT LIMETTE

OTTOLENGHI, FLAVOUR, S. 172

Mehl, Speisestärke, Kardamom, 2½ TL Salz und reichlich Pfeffer in eine Schüssel geben und gut vermischen. Beiseitestellen.

In einer großen Pfanne mit hohem Rand oder im Wok 900 ml Sonnenblumenöl bei mittlerer Temperatur auf knapp unter 180° erhitzen, den Tofu in der Mehlmischung wenden und portionsweise vorsichtig in das heiße Öl geben und jeweils 3-4 Minuten knusprig und goldbraun frittieren. Mit einem Schaumlöffel auf Küchenpapier geben und abtropfen lassen. Warmhalten. [Öl in hitzebeständigen Behälter umfüllen und abkühlen lassen, Pfanne spülen und gut abtrocknen - oder frische Pfanne verwenden.]

Die restlichen 2½ El Öl darin bei hoher Temperatur erhitzen. Knoblauch und Chilis darin 1-2 Minuten leicht goldbraun braten. Die Choi-Sum-Stiele hinzufügen und 4 Minuten pfannenrühren, dann die Blätter dazugeben und etwa 2 Minuteniterrühren, bis sie zusammengefallen sind.

Sriracha, Sojasauce, Limettensaft und 1 EL Wasser hinzufügen, 1 Minute rühren, bis die Flüssigkeit kocht. Das Gemüse auf 4 Teller verteilen und den knusprigen Tofu darauf anrichten. Sofort servieren, die Limettenspalten darüber ausdrücken.

Anmerkung: Statt Choi Sum kann man auch Wasserspinaat oder große Spinatblätter nehmen – ich habe Mangold genommen.