

31
STYLE **GENUSS**



SIMON XIE HONG KOCHT

Räuchertofu, mariniert

Nicht wegzudenken aus der asiatischen Küche ist Tofu. Dieser wird aus Sojamilch hergestellt, die wiederum aus in Wasser eingeweichten getrockneten Sojabohnen entsteht. Dass seit dem 2. Jahrhundert vor Christus damit in China gekocht wird, unterstreicht seine kulinarische Bedeutung. Heute schätzen ihn nicht nur Vegetarier und Veganer als Fleischersatz. Übrigens: Tofu eignet sich auch hervorragend zum Grillen.

REDAKTION: *Andrea Pascher*

VEGETARISCHE LEICHTIGKEIT

RÄUCHERTOFU, MARINIERT

Zutaten:

Räuchertofu, Salz, Pfeffer, getrocknete Chilischote, grüner Koriander (gezupfte Blätter), schwarzer Sesam, Mirin (süßer Reiswein), Balsamico, dunkles Sesamöl, Sojasauce

Den Tofu in dünne Scheiben oder Schuppen schneiden. Mit Mirin, Balsamico und Sesamöl eine Marinade rühren, die getrocknete Chilischote zerhacken oder zerbröseln und in die Marinade geben. Mit ein paar Tropfen Sojasauce würzen. Den Tofu salzen und pfeffern, mit Korianderblättern vermischen, auf einen Teller setzen und mit der Marinade übergießen. Mit schwarzen Sesamkörnern würzen/dekorieren.

Man kann dieses Gericht nach Lust und Laune variieren, etwa mit Jungzwiebeln, hauchdünn geschnittenen frischen Pilzen oder aromatischen gebratenen Pilzen – oder auch mit allem zusammen.

SIMON XIE HONG hat nicht nur Traditionelle Chinesische Medizin (TCM) studiert, er hat auch das Kochhandwerk gelernt. Wie gut er dieses beherrscht, lässt sich in seinem Wiener Restaurant „ON“ nachprüfen. In seinem Kochbuch „Vienna Chinatown“ lädt er mit genussvollen Rezepten aus der neuen China-Küche zum Nachkochen ein (erschienen im Pichler Verlag).

