

Tofu im Speckmantel

ZUTATEN

(für zwei bis drei Personen)

200 g Räuchertofu in sechs Streifen
geteilt
Sechs feine Streifen geräuchertes
Wammerl (Frühstücksspeck)
Salate der Saison

Für die Marinade:

Senf
Zucker
Salz
Apfelessig
Rapsöl

Nach Geschmack: Kompott aus
Holunderbeeren, Vogelbeeren oder
ein halber Apfel zum Verfeinern der
Marinade

ZUBEREITUNG

Der Tofu im Speckmantel eignet sich sowohl als Vor- als auch als Hauptspeise.

Zuerst die Salate gut waschen und trocken schleudern. Eine Marinade aus Senf, Zucker, Salz, Apfelessig und Rapsöl zubereiten. Eine fruchtige Note bekommt diesem Gericht besonders gut. Das kann man erreichen durch Beigabe eines Kompottes zum Beispiel aus Holunderbeeren oder Vogelbeeren oder einfach nur durch die Zugabe eines feingeschnittenen halben Apfels.

Den Tofu straff mit dem feingeschnittenen Wammerl umwickeln und resch herausbraten.

Währenddessen den Salat anmachen und sodann mit dem gebratenen Tofu anrichten. Dies sollte zügig geschehen, um die Knusprigkeit des Specks zu erhalten.

Dieses Gericht will als Einladung verstanden werden, den formidablen Tofu, der mittlerweile in Bayern hergestellt wird, einmal unvoreingenommen zu genießen.

Quelle: Genussbotschafter Bernhard Senkmüller, zubereitet beim 20km-Dinner am 6. Februar 2025 in Furth bei Landshut

