Agedashi Tofu

für 2 Portionen | 20 Minuten | 293 kcal

Agedashi Tofu ist ein Gericht aus der japanischen Küche, das es in sich hat: Knusprig-frittiertes Tofu, das von einer würzigen Dashi-Brühe umgeben ist und mit geriebenem Daikon-Rettich und Frühlingszwiebeln garniert wird. Dieses traditionelle Gericht ist nicht nur unglaublich lecker, sondern auch noch einfach zuzubereiten. Erfahre hier, wie du das perfekte Agedashi Tofu zaubern kannst!

Zubereitung:

1. Zutaten für Agedashi Tofu bereitlegen. Die Dashi Brühe aus Kombu und Shiitake sollte jetzt fertig vorbereitet sein.
2. Den Tofu zuallererst in 3 Lagen Küchenpapier wickeln und für 15 Minuten in eine Auflaufform stellen und irgendetwas schweres (etwa eine andere mit Wasser gefüllte Auflaufform) obendrauf stellen, damit das Wasser aus dem Tofu gepresst wird.
3. Dashi, Sojasauce und Mirin in einen kleinen Topf geben und zum Köcheln bringen. Dann die Hitze ausschalten, einen Deckel auflegen und beiseitestellen.
4. Außerdem die Frühlingszwiebel unter fließendem Wasser waschen, abtropfen lassen und in breite Ringe schneiden (am besten mit einem großen Messer in Mitte teilen, zusammenlegen und vom Lauch abwärts in feine Ringe schneiden, die Wurzelende entfernen). Danach den Daikon Rettich schälen und mithilfe einer Küchenreibe fein reiben.
5. Das Öl in einer Pfanne mit hohen Rand auf etwa 170°C erhitzen. Mehl und Kartoffelstärke in einer separaten Form mischen.
6. Den Tofu auspacken und in 8 Stücke schneiden. Jedes Tofustück in der Mehlmischung wälzen, bis es rundherum bedeckt ist.
7. Wenn das Öl heiß ist, die panierten Tofustücke in die Pfanne hineinlegen. Tipp: Achte darauf, dass die Pfanne nicht zu voll ist, damit alles schön knusprig wird. Den Tofu frittieren, dabei einmal wenden, bis alle Stücke hellbraun und knusprig sind. Auf ein Küchenpapier abtropfen lassen, damit das überschüssige Öl abtropfen kann.
8. Den Tofu portionsweise auf einen Servierteller geben und mit der warmen Sauce beträufeln. Mit den gehackten Frühlingszwiebeln, geriebenem Daikon und etwas Shichimi Togarashi bestreuen. Fertig – Itadakimasu!

Zutaten:

- ☐ 300 g fester Tofu (zum Frittieren, frisch aus dem Asienmarkt)
- ☐ 4 EL Kartoffelstärke
- ☐ 4 EL Weizenmehl
- ☐ 200 ml Öl (zum Beispiel Rapsöl)

- ☐ 200 ml Dashi Brühe
- ☐ 2 EL Sojasauce
- ☐ 2 EL Mirin

- ☐ 1 Frühlingszwiebel
- ☐ 5 cm Daikon Rettich
- ☐ etwas Shichimi Togarashi