



Xenia kocht

Tofu in Senf-Soße etwa 4 Personen

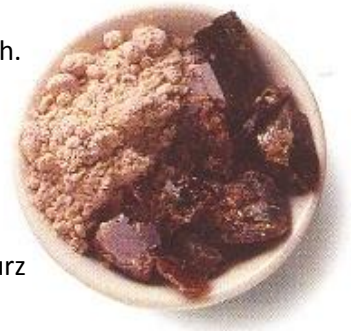
Und da ist sie wieder: meine oft zitierte Oma Resi. Wir waren ja ein katholischer Haushalt. Also gab es Freitags kein Fleisch. Fisch, Mehlspeisen, süße Hauptgerichte wie Kirsch-Michel oder eben Eierspeisen.

Ein guter Teil meiner Kinder-Lieblingsspeisen stammt aus den typischen Freitags-gerichten. Dazu gehörten Eier in Senfsoße. Wer aus dem Rheinischen kommt, kennt das Gericht garantiert. Dazu gabs einfach Kartoffeln und grünen Salat. Wenn ich später als Studentin dann zu Besuchen nach Hause kam, wurden immer meine Leibspeisen für mich gekocht. Und immer Eier in Senfsoße. Das Gericht habe ich jedoch lange nicht selbst gekocht. Es war irgendwie so eine typischen Omi und Mami Gericht.

Erst recht spät hab ich das Gericht für mich wieder entdeckt. Uns dann ganz schnell wieder von der Speisekarte gestrichen, weil ich Veganer wurde. Aber wie das so ist: Lieblingsgerichte hängen im Hinterkopf rum und machen lange Zähne (soll heißen: man will es haben. Hiper. Wie auch immer man das nennt.)

Also hab ich mit Tofu rumprobiert, Kala Namak entdeckt – und ich war glücklich.

Kala Namak ist ein schwarzes Schwefelsalz. Es riecht nach Ei. Überall, wo man es einsetzt, schmeckt und riecht das Gericht nach Ei. Probiere mal Rührtofu oder Brot mit Avocadoscheiben und Kala Namak. Schmeckt wie Eierbrot. Der schwefelige Eiergeruch verfliegt allerdings beim Kochen. Daher mache ich bei diesem Gericht den Grundgeschmack mit normalem Salz und gebe dann kurz vorm Servieren nur eine Prise Kala Namak über jede Portion.



Es geht natürlich ohne Kala Namak – aber glaube mir: sobald du es probiert hast, willst du nicht mehr ohne Kala Namak in deinem Leben sein! , -)

Tofu in Senfsoße ist übrigens auch eine der Leispeisen meines Kindes. Mauliger – Teenager-und-grundsätzlich am essen-Nörgelers. Tofu in Senfsoße geht immer und sichert den Familienfrieden. Ich habe so geheime Vision von mir als Oma in einer wunderbaren veganen Welt mit den Enkeln am Tisch und die sagen: Omi, schreibst du uns das Rezept für unsere Studenten WG auf... Man wird doch mal träumen dürfen! .-)

Dazu reicht ihr wie gesagt einfach Kartoffeln. Ich bevorzuge kleine Pellkartöffelchen.

Zutaten

400 g fester Tofu
75 g Margarine
75 g Mehl
750 ml Sojamilch (ungesüsst!)
3 – 4 großzügige EL mittelscharfer Senf
Salz, Kala Namak, Pfeffer

1. Tofu in ein sauberes Küchentuch packen, mit einem Brettchen beschweren und irgendwas Schweres (Kochbücher!) drauf stellen. Mindestens 2 Stunden auspressen. Wenn du dafür keine Zeit hast, schneide den Tofu in handliche Stücke und presse ihn in der Hand aus! Je trockener, desto besser und knuspriger lässt er sich anbraten!
2. Tofu mit den Händen grob zerbrocken und in Öl anbraten. Es soll nicht knackig, aber leicht gebräunt werden. Er schmeckt so besser und hat eine angenehmere Ess-Konsistenz. Zur Seite stellen.



Xenia kocht



3. In einem tiefen Topf die Margarine schmelzen. Das Mehl einrühren, so dass eine glatte Masse entsteht. Die Milch aufgiessen und wiederrum alles glatt rühren. Die Soße muss jetzt kontrolliert mindestens einmal gut aufkochen. Bitte dabei bleiben und rühren – die Soße setzt sonst leicht an und ist ruck-zuck verbrannt! Das Aufkochen ist wichtig, damit das Mehl seine Binde-Fähigkeit entwickelt und andickt. Und damit die Soße ihren „mehlig“ Geschmack verliert.

4. Jetzt den Senf einrühren und den Tofu dazu geben und bei kleiner Hitze durchwärmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren nochmal etwas Kala Namak dazu geben.

