

# Aus der Hado-Küche: Ein vegetarisches Rezept

Restaurant Services

## Tofu-„Rührei“ mit Olivenöl-Hollandaise

für 4 Personen:

6,25 ml	Kräuteressig
16,25 ml	weißen Balsamicoessig
25 ml	Weißwein
	etwas Thymian, gerebelt
1 TL	Schalotten, fein gewürfelt
	Pfeffer schwarz, gestoßen
1	Eigelb
25 ml	extra natives Olivenöl
	feines Meersalz
62,5 g	Tofu, natur
80 g	Tofu, geräuchert
55 ml	Olivenöl zum Braten
20 g	feine Zwiebelwürfel
15 g	feine Karottenstreifen
2,5 g	Curry
	Gemüsefond
20 g	feine Lauchzwiebelstreifen

Kräuter- und Balsamicoessig, Weißwein, Thymian, Schalotten und den Pfeffer in einen kleinen Topf geben. Bis auf die Hälfte reduzieren und passieren. Die Eigelbe rasch dazu rühren und über einem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen. Das Olivenöl erwärmen und tropfenweise dazu rühren. Mit Salz abschmecken und an einem warmen Ort ruhen lassen.

Den Tofu durch eine Spätzlepresse oder eine Kastenreibe drücken. Das Olivenöl erhitzen, die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Die Karotten dazu geben und kurz mitdünsten. Den Tofu dazu geben und mit Curry, Salz und Pfeffer würzen. Mit Gemüsefond ablöschen und bis auf eine Rührei-Konsistenz einköcheln lassen. Beim Anrichten das „Rührei“ mit der Hollandaise überziehen und mit den Lauchzwiebelstreifen garnieren.