

TOFUHAUTSALAT

In Berliner Asialäden haben wir oft getrocknete Tofuhaut gesehen und uns gefragt, ob das eine deutsche Erfindung ist, um die krosse Kruste einer Pekingente nachzubauen. Wir fanden sowohl das Produkt als auch die Vorstellung einer Fake-Ente befremdlich. Doch auf unserer Reise lernten wir Tofuhaut schätzen – und zum Glück wurde daraus nirgends eine Ente gebastelt. Bei unserer ersten Station in Peking servierten uns Nathan und Starry aus dem *White Tiger*, einem hippen Cross-Over-Restaurant im Künstlerviertel Dong Cheng, diesen Salat aus marinierter Tofuhaut – und sorgten dafür, dass wir in Berlin seither noch häufiger in Asialäden rennen.

120 g Tofuhaut (als Blätter
oder in Stangenform)

je ½ gelbe und rote

Paprikaschote

4 TL Kreuzkümmelsamen

1 TL Szechuanpfeffer

2 EL Dumplingessig

1 gestr. EL Rübenzucker

Salz

2 TL Paprikapulver

(edelsüß)

1 TL Paprikapulver (scharf)

4 TL helle Sojasoße

2 EL geröstetes Sesamöl

30 g grob gehackter

Koriander

½ Zitrone

1 Weiche die Tofuhaut in warmem Wasser etwa 15 Minuten ein.

2 Nutze die Zeit, um den Stielansatz der Paprikaschoten wegzuschneiden und die Schoten in schmale, etwa 3 cm lange Streifen zu schneiden.

3 Drücke nun ganz vorsichtig das Wasser aus der weichen Tofuhaut und schneide sie ebenfalls in schmale Streifen.

4 Mörsre Kreuzkümmel und Szechuanpfeffer und mische beides mit Essig, Zucker, Salz, Paprikapulver, Sojasoße und Sesamöl zu einem Dressing.

5 Vermenge Salat und Soße und lass alles mindestens 20–30 Minuten stehen, damit es richtig gut durchziehen kann.

6 Hacke nun noch den Koriander, gib ihn unter den Salat und presse den Saft der halben Zitrone darüber.