



Tofu-Rahmgeschnetzeltes mit Champignons von Thomas

Stierle

Mengen für 10 Personen

1.0 kg Tofu	Tofu in haushaltpapier wickeln, 10min. beschweren und auspressen in Stücke reissen nicht schneiden mind. 12Std.vorher marinieren
1.8 dl Sojasauce	
6.0 cl weisser Balsamico-Essig	
2.0 g Thymian	
2.0 g Oregano	
2.0 g Rosmarin	1TL=2gr frische Gewürze mit Wiegemesser klein schneiden
3.0 Stück Knoblauchzehen	pressen Sojasauce bis und mit Knobli zusammen mischen und marinieren ev vakumieren
1.0 dl Rapsöl	erhitzen, Tofu 5-10 min anbraten (nicht zu oft wenden, damit er Farbe annehmen kann)
300 g Frische Champignons	gerüstet, nach 5min dazu geben, kurz mit braten
45 g Mehl	Mehl darüber Streuen, mischen.
5.0 dl Bouillon (flüssig)	
5.0 dl Vollrahm	Mit Bouillon und Rahm ablöschen.
50 g Senf	(grobkörnig)
1.0 Stück Zitronen	wenig Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
2.0 g Estragon	getrocknet g=EL Knoblauch, Senf, Zitrone, sowie Estragon dazugeben. Bei kleiner Hitze 5-10 min köcheln