

Tofu-Rahmgeschnetzeltes mit Champignons von Thomas

Stierle

Mengen für 65 Personen

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