



Stimmt die Balance, ist Buddha's Eintopf wirklich ein schönes vegetarisches Fest.

Buddhas Fest

Eintopf mit Pilzen, Tofuhaut, Lotussamen und Lilienblüten

Buddhas Fest oder *Buddhas Entzücken* gehört zu den Klassikern der vegetarischen Küche Chinas, insbesondere der buddhistischen Klosterküche. Traditionell enthält der Eintopf deshalb weder Fisch oder Fleisch, noch Knoblauch oder Zwiebeln. Ein verbindliches Rezept gibt es nicht. Die meisten Quellen sind sich jedoch einig, dass Buddha's Fest traditionell aus 18 Zutaten besteht. Die Erklärungen dafür sind sehr heterogen, haben aber immer mit buddhistischer Zahlensymbolik zu tun. Jacques Tù ist der Küchenchef des Restaurants Fāmíng yuán in Port-Louis, das auf asiatische Kräuterküche spezialisiert ist. Auch er bietet Buddha's Fest auf seiner Karte an: «Es ist ein altmodisches Rezept, aber wenn man die Balance findet, dann schmeckt es sehr befriedigend.» Seine Zutatenliste sieht, abgesehen von Wasser und dem optionalen Sesamöl, genau 18 Zutaten vor – und verzichtet auf alles, was in einer buddhistischen Diät stören würde.

Für 4 Personen

- 25 g getrocknete Shiitake, gut abgespült
- 300 ml heißes Wasser
- 30 g getrocknete Lotussamen, zehn Minuten eingeweicht, gut abgespült
- 25 g Tofuhaut
- 5 g Schwarz-weiß-Pilze
- 5 g Lilienblüten, getrocknet
- 6 rote chinesische Datteln, (eher eine trockene Sorte), gewaschen
- 1 EL Rapsöl
- 30 g Ingwer, geputzt, in feinen Streifen
- 50 g Reisstrohpilze aus der Dose, abgetropft
- 50 g frittiertes Tofu, ev. auch etwas mehr
- 1 Karotte (100 g), geputzt in Rädchen
- 1 EL dunkle Sojabohnenpaste
- 1 EL fermentiertes Tofu mitsamt Saft
- 50 ml Sojasauce
- 150 ml Reiswein, am besten Shào Xīng
- 1 TL Sichuanpfeffer, geröstet und gemahlen
- 1 TL Zucker
- 20 g Glasnudeln oder Reis-Vermicelli
- ~ Sesamöl, optional

Zum Schluss sollte das Gericht die Konsistenz eines Ragouts haben. Wie so viele Eintöpfe schmeckt auch Buddha's Fest deutlich besser, wenn es am Tag danach wieder aufgewärmt wird.

- 1** | Shiitake in 300 ml heißes Wasser legen und 60 Minuten ziehen lassen. Aus der Flüssigkeit heben, ausdrücken, Einweichwasser aufbewahren. Stiele von den Pilzen entfernen und entsorgen, Hüte halbieren.
- 2** | Lotussamen in leicht siedendem Wasser 30 Minuten köcheln lassen, bis sie fast ganz durchgegart sind.
- 3** | Tofuhaut 60 Minuten in heißem Wasser einweichen, abspülen, ausdrücken und in Streifen schneiden. Stellen, die immer noch hart sind, sorgfältig entfernen.
- 4** | Schwarz-weiß-Pilze 30 Minuten in heißem Wasser einweichen, dann abspülen, gut ausdrücken, Stielansätze entfernen und in dünne Lamellen schneiden.
- 5** | Chinesischen Datteln 20 Minuten lang in lauwarmem Wasser einweichen, dann abspülen und gut ausdrücken.
- 6** | Lilienblüten 20 Minuten in warmem Wasser einweichen, abtropfen und einen Knoten in jede der *Golden Needles* machen, damit sie nicht ausfasern beim Kochen.
- 7** | Öl in einem großen Topf erwärmen, Ingwer anbraten bis es duftet. Tofuhaut, Lotus, Shiitake, Schwarz-weiß-Pilze, Lilienblüten, Datteln, Reisstrohpilze, frittiertes Tofu und Karotte begeben, 5–10 Minuten bei mittlere Hitze braten.
- 8** | Sojabohnenpaste, fermentiertes Tofu, Sojasauce, Reiswein, Sichuanpfeffer, Zucker und das Einweichwasser der Shiitake zu einer Sauce verrühren und in die Pfanne mit Tofuhaut und Pilzen geben. Glasnudeln einrühren und auf kleiner Flamme 30 Minuten halb zugedeckt köcheln lassen. Zum Schluss etwas Sesamöl darüber träufeln.