

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 12.06.2025 ▪

Tagesmotto „Drei Pflichtzutaten: Erbse, Ei und Curry“ mit Mario Kotaska



Verena Lehmann

Currysüppchen mit Ananas und Kokos-Schaum & Samosas mit Erbsen und Ei

Zutaten für zwei Personen

Für das Currysüppchen:

3 Karotten
3 mehligkochende Kartoffeln
1 Zwiebel
1 Limette, Saft
2 EL Butter
200 ml Kokosmilch
300 ml Gemüsefond
50 ml Weißwein
3 TL Korma-Currypulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Karotten, Kartoffeln und Zwiebeln schälen bzw. abziehen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf mit Butter anschwitzen und anschließend Currypulver dazu geben. Mit Weißwein ablöschen und Kokosmilch dazu geben. Anschließend Gemüsefond dazugeben und alles aufkochen lassen, bis das Gemüse gar ist. Pürieren und mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Samosas-Teig:

1 Ei
3 TL neutrales Öl
125 g Mehl
1 TL Kümmel
1 TL Salz

Mehl, Öl, Kümmel und Salz zusammen in eine Schüssel geben und gut durchkneten. Nach Bedarf etwas Wasser hinzugeben.

Anschließend den Teig in Folie einschlagen und im Kühlschrank ziehen lassen. Teig in kleine Stücke teilen, ausrollen und ausstechen. Ein Ei verquirlen. Die Seiten des Samosa-Teiges damit einstreichen, zusammenfallen und verschließen.

Für die Samosas-Füllung:

100 g aufgetaute TK-Erbsen
2 Eier
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten +
Frittieren
1 TL Chiliflocken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eier in einer Schüssel verquirlen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in der Pfanne mit etwas Öl ein Rührei zubereiten. Anschließend die Erbsen unterheben.

Den Samosas-Teig ausrollen und mit dem Ei-Erbsen-Gemisch füllen. Reichlich Öl in einer Pfanne oder Fritteuse erhitzen und die Samosas dahin ausbacken.

Für die Ananas:

1 dicke Scheibe Ananas, ca. 150 g
1 EL Butter
20 g Zucker

Ananas in kleine Stücke schneiden. In einer Pfanne mit Butter anbraten und kurz mit dem Zucker karamellieren lassen. Als Einlage in der Suppe servieren.

Für den Kokos-Schaum:

200 ml Kokosmilch
½ Limette, Saft

Kokosmilch in einem kleinen Topf erhitzen und mit einem Spritzer Limettensaft abschmecken. Mit dem Stabmixer aufschäumen.

Für die Garnitur:

1 Beet Erbsensprossen

Das Gericht mit Erbsensprossen garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.