▪ Die Küchenschlacht – Menü am 09. Januar 2020 ▪
Hauptgang und Dessert mit Alfons Schuhbeck



Maria Schreiner

Gebackene Kutteln mit Karotten-Curry

Zutaten für zwei Personen

Für die Kutteln:
200 g vorgekochte Kutteln im Ganzen, à 12 x 1 cm
150 g Pankobrösel
2 Eier
100 ml Sahne
Rinderfett, zum Frittieren
6 EL Mehl

Die Sahne und Eier verquirlen. Eine Panierstraße aus Mehl, Eier-Sahne-Mischung und Panko aufbauen. Kutteln schneiden und zuerst in Mehl wenden, dann durch die Ei-Sahne-Mischung ziehen, in Panko wenden und im heißen Rinderfett frittieren. Auf Küchenrolle abtropfen lassen.

Für das Curry:
1 mittelgroße Karotte, à 30 g
20 g Staudensellerie
2 Tomaten, aus der Dose
20 g Lauch
1 Schalotte
150 ml Wermut
250 ml Gemüsefond
3 EL Olivenöl
1 EL scharfes Currypulver
weißer Pfeffer
Salz, aus der Mühle

Schalotte abziehen, würfeln und in Olivenöl anschwitzen. Karotte und Sellerie schälen, würfeln und von Enden befreien. Lauch putzen, die Enden entfernen und in Ringe schneiden. Tomaten zusammen mit der Karotte, Sellerie und Lauch kurz in Öl andünsten. Mit Wermut ablöschen und mit Gemüsefond aufgießen. Mit Salz, Pfeffer und Curry würzen und ca. 15 Minuten sanft einköcheln lassen. Mit dem Stabmixer pürieren. Karotten-Curryfond in einen tiefen Teller geben und die frittierten Kutteln zu einem Tipi-Zelt-Türmchen auf dem Curry anrichten.

Für die Garnitur:
Radieschensprossen

Sprossen auf dem Curry platzieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.