▪ Die Küchenschlacht – Menü am 24. August 2020 ▪
Leibgericht mit Alexander Kumptner

Benjamin Blickle

Süßkartoffel-Curry mit selbstgebackenem Naan und Minz-Dip

Zutaten für zwei Personen

Für das Curry:
500 g Süßkartoffeln
200 g TK-Bohnen
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
½ rote Chilischote
1 Limette
30 g Ingwer
1 EL Rosinen
200 ml Gemüsefond
200 ml Kokosmilch
1 TL mildes Currypulver
½ TL Cumin
1 Msp. rotes Paprikapulver
1 Msp. Kurkuma
1 Msp. Fenchelpulver
2 EL Koriandergrün
1,5 EL Maisstärke
1 EL Butterschmalz, zum Anschwitzen
Salz, aus der Mühle

Bohnen fein schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Ingwer schälen und fein würfeln. Chilischote der Länge nach aufschneiden, von Kernen und Scheidewänden befreien und auch fein würfeln. Süßkartoffeln schälen und in 2 cm große Würfel schneiden.

Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Zwiebel, Knoblauch, Ingwer und Chili darin zwei Minuten lang anbraten. Süßkartoffel-Würfel hinzugeben und weitere zwei Minuten mitdünsten. Currypulver, Paprikapulver, Kurkuma, Fenchelpulver und Cumin hinzugeben und kurz mitrösten. Alles mit Fond und Kokosmilch ablöschen. Aufkochen und zugedeckt 12 Minuten köcheln lassen. Evtl Maisstärke mit etwas Wasser anrühren Bohnen und Rosinen untermischen und fünf Minuten weitergaren. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Curry mit Salz und Limettensaft würzen. Koriandergrün abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. 2 EL gehacktes Koriandergrün zum Curry geben.

Für das Naan:
100 g Naturjoghurt
1 TL Backpulver
130 g Mehl
Salz, aus der Mühle

Mehl, Backpulver, 50 ml lauwarmes Wasser, Joghurt und ½ TL Salz mit dem Handrührgerät oder per Hand zu einem Teig verarbeiten. Teig in Teile teilen und zu Kugeln formen. Jede Kugel zu einem Teigfladen ausrollen.

Eine Pfanne erhitzen und die Teigfladen darin (ohne Zugabe von Fett) von beiden Seiten je 1-2 Minuten ausbacken.

Für den Dip:
1 Limette
150 g griechischer Joghurt (10%)
2 Zweige Minze
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Minze abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Joghurt mit Minze, 3-4 Spritzer Limettensaft, Salz und Pfeffer vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.