

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 04. März 2019** ▪
Leibgericht mit Alexander Kumptner



Keziah Coonghe

Sri-lankisches Garnelen-Curry mit Auberginen-Dip und Papadam

Zutaten für zwei Personen

Für das Curry:

8 Riesengarnelen (küchenfertig)
 100 g Reis
 2 Tomaten
 2 rote Zwiebeln
 3 Knoblauchzehen
 1 Ingwerknolle
 1 Bund Koriander
 Rapsöl, zum Braten
 100 g Tamarindenpaste
 7 Curryblätter
 3 TL Kokosnusspulver
 2 EL Weizenmehl
 ½ TL Kurkuma
 1 TL Kreuzkümmel
 2 TL Chilipulver
 ½ TL Kreuzkümmel
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Reis mit der 1,5-fachen Menge an Wasser und etwas Salz gar kochen. Koriander abbrausen und trockenwedeln. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und halbieren. Ingwer schälen. 1 ½ Zwiebeln, Knoblauchzehen, ein kleines Stück Ingwer, Kurkuma und Tomaten im Mixer pürieren.

Rapsöl im Topf erhitzen. ½ Zwiebel und eine Prise Salz zugeben und leicht anbraten. Curryblätter dazugeben.

Chilipulver und die Paste aus dem Mixer zufügen. Mit Deckel köcheln lassen. Tamarindenpaste kurz danach zugeben.

Nach und nach etwas Wasser hinein füllen, bis eine dicke Flüssigkeit entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kokosnusspulver zugeben und verrühren.

Garnelen waschen, Kurkuma, Salz, Kreuzkümmel und Mehl zugeben und ca. 2-3 Minuten in Öl anbraten.

Garnelen ins Curry geben und mit Koriander garnieren.

Für den Auberginen-Dip:

1 Aubergine
 1 rote Zwiebeln
 200 g Naturjoghurt
 1 Zitrone
 4 Zweige Koriander
 Neutrales Öl, zum Frittieren
 ½ TL Kurkuma
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Aubergine waschen, trockentupfen, Kurkuma zugeben, würfeln und salzen. In viel Öl frittieren.

Zitrone halbieren, Saft auspressen und auffangen. Zwiebel abziehen, in Würfel schneiden und in einer Schüssel mit der Aubergine und dem Joghurt vermengen, salzen, pfeffern und Zitronensaft und Koriander zugeben und vermengen.

Für das Papadam:

100 g Kichererbsenmehl
 100 ml Neutrales Öl
 4 Zweige Koriander
 1 TL Kreuzkümmel
 Salz, aus der Mühle

Kichererbsenmehl, Kreuzkümmel und Salz mit lauwarmem Wasser vermengen sodass eine Teigartige Masse entsteht.

Gut verkneten und sehr flach klopfen.

Teig zwischen zwei eingeölte Stücke Frischhaltefolie geben und mit einem Nudelholz flach ausrollen. Mit einer runden Form ausstechen und in Öl frittieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.