

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 18. Februar 2019 ▪  
Leibgericht mit Mario Kotaska



**Stefan Baumgartner**

**Black Tiger Garnelen mit Curry von roten Linsen und Süßkartoffelchips**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Curry von roten Linsen:**

150 g rote Linsen  
1 rote Chilischote  
2 cm Ingwer  
2 Knoblauchzehen  
1 kleine rote Zwiebel  
1 Limette  
250 ml Hühnerfond  
150 ml Kokosmilch  
3 Zweige Koriander  
½ TL Kurkumapulver  
½ TL Kreuzkümmelsamen  
1 TL Korianderpulver  
½ TL Zimt  
½ TL Chilipulver  
Ghee, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Chili längs aufschneiden, von den Scheidewänden und Kernen befreien und klein schneiden. Ingwer schälen und klein schneiden. Limette halbieren und auspressen. Ghee in einem Topf erhitzen. Zwiebel darin anschwitzen und Knoblauch, Ingwer und Chili hinzugeben.

Kreuzkümmelsamen im Mörser zerstoßen. Mit Korianderpulver, Zimt, Chilipulver und Kurkuma vermengen und in die Pfanne geben. Mit Limettensaft ablöschen und den Fond zugeben. Die Linsen begeben und leicht köcheln lassen, bis die Linsen weich sind. Anschließend die Kokosmilch hinzufügen und mit etwas Salz abschmecken. Koriander abbrausen, trockenwedeln, hacken und untermischen.

**Für die Garnelen:**

6 Black Tiger Garnelen, küchenfertig  
1 rote Chilischoten  
2 Knoblauchzehen  
1 Limette  
1 Rosmarinweig  
2 EL grobes Meersalz  
50 ml Olivenöl

Knoblauch abziehen und hacken. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Chili fein hacken. Limette halbieren und auspressen. Knoblauch, Chili und Rosmarin in einer Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Die Garnelen waschen, trocken tupfen und in der Pfanne kräftig anbraten. Nach 3-4 Minuten das Meersalz zugeben und die Garnelen darin wenden. Zum Schluss mit etwas Limettensaft beträufeln.

**Für die Süßkartoffelchips:**

1 Süßkartoffel  
Öl, zum Frittieren  
Salz, aus der Mühle

Süßkartoffel waschen und abtrocknen. In dünne Streifen schneiden und im heißen Fett kurz frittieren. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

**Für die Garnitur:**

frischer Koriander, zum Garnieren

Koriander abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit frischem Koriander garnieren und servieren.