

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 29. Oktober 2020** ▪  
**Zusatzgericht von Johann Lafer**



**Zusatzgericht Johann Lafer**

**Mit Tofu und Entenbrust gefüllte Samosas und Pak-Choi-Curry**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die gefüllten Samosas:**

100 g Entenbrust  
 2 Filoteigblätter  
 50 g Tofu  
 1 kleine Schalotte  
 2 Knoblauchzehen  
 ½ kleine Chilischote  
 10 Korianderblätter  
 4 EL heller Sesam  
 50 g Butter  
 300 ml Pflanzenfett  
 1 Msp. Currypulver  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Entenbrustfleisch, Tofu und Chilischote ohne Kerne ganz fein hacken. Schalotte abziehen und würfeln, Knoblauch abziehen und hacken. Korianderblätter abbrausen und hacken. Schalotten, Zwiebeln, Koriander, Currypulver, Salz und Pfeffer dazugeben und alles abschmecken. Sesam in einer Pfanne rösten.

Butter schmelzen. Strudelblätter in ca. 8 cm breite Streifen schneiden und mit flüssiger Butter bestreichen und immer zwei Streifen übereinanderlegen. Am Ende 1 EL Masse darauf geben und immer zum Dreieck einschlagen. Die gefüllten Samosas mit flüssiger Butter einpinseln, in Sesam wenden und im Pflanzenfett goldbraun ausbacken.

**Für das Pak-Choi-Curry:**

200 g Baby-Pak-Choi  
 1 Stange Frühlingslauch  
 1 Schalotte  
 2 Knoblauchzehen  
 ½ scharfe Chilischote  
 100 ml Kalbsfond  
 4 cl Sojasauce  
 3 EL Sesamöl  
 2 Zweige Korianderkraut  
 ca. 1 EL gerösteter Sesam  
 Salz, aus der Mühle

Frühlingslauch putzen und in schräge kurze Stücke schneiden.

Knoblauch abziehen und zusammen mit Chili in ganz dünne Streifen schneiden. Schalotte abziehen und würfeln. Pak Choi waschen und putzen.

Frühlingslauch, Schalotte und Knoblauch in einer tiefen Pfanne in heißem Sesamöl anbraten. Pak Choi und Chili hinzugeben und ebenfalls gut anbraten. Das Ganze mit Kalbsfond und Sojasauce ablöschen und einkochen lassen. Mit Salz abschmecken. Zum Schluss gehacktes Korianderkraut unterheben.

Das Gericht auf Tellern anrichten, Sesam darüber streuen und servieren.