

Schmeckt perfekt



Rezept von Paul Ivić

Karotte, Ingwer, Curry

35 Minuten/leicht



Zutaten für 4 Personen

20 bunte Fingerkarotten (violett, gelb und orange), 1 cm Ingwerwurzel (geschält), 1 Vanilleschote, Salz, Thymian, 1-2 Zehen Knoblauch, Öl zum Braten.

Für die Ingwerbällchen: Schale von ½ Bio-Zitrone (fein gehackt), 125 g glattes Mehl, 1 TL Backpulver, Salz, 1 TL Ingwerpulver, 30 g Butter, 25 g Staubzucker, 1 Ei; Sesam für die Kruste, Öl (Erdnuss- oder Olivenöl) zum Frittieren.

Für den Curryschaum: 2 grüne Äpfel, 2 Schalotten, 1 cm Ingwerwurzel (geschält), Öl zum Braten, 1 Stange Zitronengras, 1 Chilischote, 2 EL Curry, 500 ml Kokosmilch, 2 cl Batida de Coco, 2 Kaffir-Limettenblätter, Saft und Schale von 1 Bio-Limette, Salz.

Zubereitung

Die Karotten mit Ingwer, Vanille, Salz, Thymian und Knoblauch in wenig Öl anbraten und im Rohr bei 160 °C 10-15 Minuten garen.

Für die Ingwerbällchen alle angeführten Zutaten verkneten und 20 Minuten im Kühlschrank rasten lassen. Danach kleine Bällchen formen und diese in Sesam wälzen. Die Ingwerbällchen in heißem Öl goldgelb knusprig frittieren.

Für den Curryschaum die Äpfel in kleinere Stücke schneiden. Schalotten klein hacken und mit den Äpfeln in etwas Öl anschwitzen. Das halbierte Zitronengras und die entkernte Chilischote hinzugeben und ebenfalls anschwitzen. Das Currypulver hinzugeben und leicht anrösten.

Mit Batida de Coco und der Kokosmilch aufgießen und köcheln lassen. Die Kaffir-Limettenblätter sowie die Schale und den Saft der Limette hinzugeben und 15 Minuten ziehen lassen.

Limettenblätter und Zitronengras entfernen und die Sauce mit dem frisch geriebenen Ingwer in einer Küchenmaschine fein mixen. Durch ein Sieb gießen und mit Salz abschmecken. Die Karotten auf Tellern anrichten, den Curryschaum zugießen und mit den Bällchen servieren.