

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Rotes Curry vom Kürbis mit Birnen und Erdapfelpüree

Koch: Patrick Paß

Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Püree

- 600 g Kartoffeln (mehlig)
- 70 g Butter
- 200 ml Milch
- Salz
- geriebene Muskatnuss

Für den Kürbis

- 600 g Hokkaidokürbis
- Olivenöl zum Marinieren
- grobes Meersalz

Für das Curry

- 200 g Karotten
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- ½ Chilischote
- 20 g getrocknete Tomaten
- 1 daumengroßes Stück Ingwer
- Olivenöl zum Anbraten
- 4 EL rote Currypaste
- 2 EL Sojasauce

Quelle: ORF extra

- 200 g Kokosmilch
- 3 Kaffir-Limetten Blätter
- Abrieb & Saft einer Limette

Für die Birnen

- 2 Birnen
- 3 EL Erdnussöl (oder Sesamöl)

Für die Garnitur

- Röstzwiebeln
- frische Kresse

Zubereitung

- 1.** Für das Püree zuerst die Kartoffeln schälen, dann in einem Topf in reichlich Salzwasser weichkochen und anschließend durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Butter und die Milch in einem Topf aufkochen lassen, die gepressten Kartoffeln unterrühren und mit Salz und geriebener Muskatnuss abschmecken.
- 2.** Nun den Kürbis samt Schale halbieren, die Kerne entfernen, das Fleisch in Spalten schneiden und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Die Kürbisspalten mit Olivenöl und grobem Meersalz marinieren und im 180° C vorgeheizten Rohr bei Umluft etwa 20 Minuten schmoren lassen. Anschließend herausnehmen.
- 3.** Für das Curry die Zwiebel, den Ingwer, den Knoblauch, die getrockneten Tomaten und die Chilischote in feine Würfel und die geschälten Karotten in feine Blätter schneiden. Dann zuerst die Karotten in einer Pfanne in etwas Olivenöl anbraten und anschließend die in Würfel geschnittene Zwiebel, den Knoblauch, den Ingwer, die Chilischote und die getrockneten Tomaten dazugeben.
- 4.** Nun die Currypaste begeben, mitrösten und mit der Sojasauce und der Kokosmilch ablöschen. Die Kaffir-Limetten-Blätter dazugeben, das Curry etwas einkochen lassen und vor dem Anrichten mit Limettenabrieb und -saft abschmecken.
- 5.** Die Birnen schälen, in schmale Spalten schneiden und diese in einer Pfanne in dem Erdnussöl anbraten.
- 6.** Zum Schluss das Erdapfelpüree in einer Schüssel anrichten und mit Röstzwiebeln garnieren. Die Kürbisspalten und die Birnen in einen tiefen Teller legen, das Curry dazugeben und das Gericht mit frischer Kresse verfeinern.