

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 01. April 2024** ▪
Leibgericht mit Björn Freitag



Johannes Fürst

Kokos-Curry mit Basmati

Zutaten für zwei Personen

Für das Curry:

200 g Räuchertofu
 5-6 braune Champignons
 1 gelbe Paprikaschote
 1 orange Paprikaschote
 100 g Kichererbsen, aus der Dose
 ½ Bund Lauchzwiebeln
 1 Zwiebel
 3 Knoblauchzehen
 1 rote Chilischote
 2-3 cm Ingwer
 400 ml Kokosmilch
 1 TL grüne Thai-Paste
 1 EL Erdnussbutter
 5 Zweige Koriander
 Sonnenblumenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Pilze putzen und klein schneiden. Tofu in dünne Streifen schneiden. Pilze und Tofu einer Pfanne ohne Öl erhitzen, bis die Feuchtigkeit ausreichend entzogen ist.

Lauchzwiebeln putzen und klein schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Ingwer schälen und ebenfalls klein schneiden. Chilischote in dünne Ringe schneiden. Korianderblätter von den Stielen zupfen. Blätter für die Garnitur beiseitelegen, Stiele klein schneiden.

Lauchzwiebeln, Zwiebel, Knoblauch, Ingwer, Chili, Korianderstiele und etwas Öl zur Pilz-Tofu-Mischung geben und alles 3-5 Minuten anbraten.

Paprika von Scheidewänden und Kernen befreien und klein schneiden. Kichererbsen abtropfen lassen. Paprika und Kichererbsen ebenfalls in die Pfanne geben und kurz erhitzen. Kokosmilch, Currypaste und Erdnussbutter zugeben und alles gut verrühren. Köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Reis:

125 g Reis
 2 TL Salz

250 ml Wasser in einen Topf geben, salzen und den Reis darin kochen. Sollte das Wasser bereits verkocht, der Reis aber noch zu bissfest sein, etwas Wasser nachgießen.

Für die Garnitur:

100 g Cashewkerne
 1 Limette
 Korianderblätter, s.o.

Cashewkerne zerbröseln und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Curry mit final Limettensaft abschmecken und mit Limettenabrieb, gerösteten Cashewkernen und Korianderblättern garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.