

## Burmesisches Curry vom Futterkutter



### Zutaten für 4 Personen:

- 150 g Karotten
- 150 g Kartoffeln
- 250 g Tomaten
- 150 g Brokkoli
- 70 g grüne Bohnen/ Fisolen
- 50 g Knoblauch
- 50 g Ingwer
- Zucker
- Sojasauce
- Kurkuma
- Erdnussöl
- Koriander
- Reis für 4 Personen

### Zubereitung:

- Knoblauch und Ingwer kleinschneiden und mit dem Mörser zu einer Paste verarbeiten.
- Die Tomaten vom Strunk befreien und in Würfel schneiden. Das restliche Gemüse putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.
- Erdnussöl in einem Wok (falls vorhanden sonst in einem Topf) erhitzen.
- Sobald das Öl heiß ist, den die Knoblauch-Ingwerpaste hinein geben und umrühren bis alles Farbe annimmt (aber nicht zu lange, sonst wird der Knoblauch bitter).

---

Montag bis Freitag 18:15 Uhr

- Mit den Tomaten alles ablöschen, gut umrühren und den Zucker und die Sojasauce hinzugeben (kann kräftig gewürzt sein, weil das die Basis vom Curry ist).
- Alles ca. 5-10 Minuten einreduzieren lassen.
- Nach und nach das Gemüse hinzugeben, je nach Garzeit, sodass am Ende alles den gewünschten Biss hat.
- Mit Wasser bedecken und einen halben Esslöffel Kurkuma hinzugeben. Während das Gemüse kocht, den Reis zubereiten.
- Sobald das Gemüse weich ist, mit Sojasauce, Zucker und Kurkuma abschmecken.
- Anrichten mit Reis und Koriander als Topping.

## Zwetschgenknödel



### Zutaten:

- 8 Zwetschgen entkernt (diese melieren & einfrieren) 1 Ei
- 70 g flüssige Butter
- 130 g Mehl Typ 405
- 1 Prise Salz
- Messerspitze Vanille Mark & Zitronenabrieb
- 250 g Quark

### Zubereitung:

Ei, flüssige Butter, Mehl, Salz, Vanillemark & Zitronenabrieb in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät auf mittlerer Stufe verrühren. Im Anschluss den Quark dazugeben und zu einem glatten Teig kneten. Der fertige Teig sollte nun mindestens 3 Stunden im Kühlschrank ruhen.

### Für die Brösel

#### Zutaten:

- 150 g geröstetes Paniermehl
- 50 g Kürbiskernöl
- Msp. Zimt
- Msp. Nelkenpulver

Montag bis Freitag 18:15 Uhr

---

- ½ Vanilleschote
- Abrieb von 1 Orange
- 100 g braunen Zucker
- 50 g Staubzucker zum Bestäuben

## **Zubereitung:**

Geröstetes Paniermehl mit dem Kürbiskernöl vermengen. Nun die restlichen Zutaten dazugeben.

## **Für den Marillenschaum**

### **Utensilien:**

- Espumaflasche/Sahnesyphon

### **Zutaten:**

- 500 ml Marillensaft
- 20 ml Zitronensaft
- 3 g Ras el hanouté
- 3,5 Blatt Gelantine
- Eiweiß von 3 Eiern
- 2 Co2-Kapseln

### **Zubereitung:**

Marillensaft erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Den Zitronensaft, Ras el hanouté und das Eiweiß hinzugeben und einmal aufmixen. Die entstandene Masse in die Espumaflasche/Sahnesyphon füllen und nach Belieben portionieren.

## **Für die Schokoganache**

### **Zutaten:**

- 150 g Zartbitter Kuvertüre 30 g Butter
- 150 ml Sahne

### **Zubereitung:**

Die Butter und Sahne aufkochen und über die Kuvertüre gießen. Anschließend mixen, dass es eine sämige Konsistenz erreicht. Die Masse im Kühlschrank kaltstellen.

## Für den Zwetschgenröster

### Zutaten:

- 10 Zwetschgen entkernt
- 100 g Zucker
- 250 ml Rotwein
- ½ Vanilleschote, Msp. Zimt 2 EL angerührte Stärke

### Zubereitung:

Den Zucker karamelisieren, die Zwetschgen dazugeben und mit Rotwein ablöschen. Die restlichen Zutaten hinzufügen und mit geschlossenem Deckel 20 Minuten leicht köcheln lassen. Im Anschluss die angerührte Stärke unterrühren und damit binden.