

▪ Die Kitchenschlacht – Menü am 18. November 2019 ▪
Jahresfinale ▪ "Mein Erfolgsrezept" mit Cornelia Poletto



Lubina Jeschke

Lammkarree mit Thymian-Honig-Sauce, Parmesan-Polenta, Lauchgemüse, Feige, Karottenstroh und Parmesanschaum

Zutaten für zwei Personen

Für die Sauce:

2 Schalotten
250 ml Lammfond
120 ml Gemüfefond
125 ml Rotwein
4 EL flüssiger Blüten-Honig
5 Zweige Thymian
2 EL kalte Butter
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schalotten abziehen, feinwürfeln und mit etwas Olivenöl langsam anschwitzen. Mit Rotwein, Gemüse- und Lammfond ablöschen, den Honig zugeben und bei kleiner Hitze auf etwa ein Drittel der Flüssigkeit reduzieren lassen. Kurz vor dem Anrichten den Thymian zugeben und etwa 5 Minuten ziehen lassen. Sauce durch ein Sieb geben, mit Salz, Pfeffer und evtl. noch etwas Honig abschmecken und mit eiskalter Butter montieren.

Für das Lammkarree:

2 Lammkarrees, ganze Stücke à 400-500 g, ohne Deckel, Knochen geputzt
4 Zweige Thymian
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Lamm salzen. In einer heißen Grillpfanne die Lammkarrees von allen Seiten in Öl anbraten. In den Ofen geben, Thymianzweige drauflegen, auf eine Kerntemperatur von 60 Grad bringen und fertig garen.

Für das Lauchgemüse:

1 Stange Lauch
200 ml Gemüfefond
4 EL Lauch-Öl
1 Zitrone
1 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone waschen und Schale abreiben. Halbieren und Saft auspressen. Lauch waschen, schräg in etwa 0,75 cm dicke Scheiben schneiden und in etwas Butter anschwitzen. Mit Gemüfefond und Zitronensaft ablöschen. Kurz ziehen lassen, bis das Gemüse den gewünschten Biss hat, mit Salz, Pfeffer und abgeriebener Zitronenschale abschmecken.

Kurz vorm Servieren etwas vom Lauchöl drüber geben.

Für die Feigen:

2 Feigen
75 ml Portwein
40 ml gut gereifter Balsamico
1 EL Honig
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Feigen waschen und vierteln. Portwein und Balsamico in einem Topf erhitzen und solange leise köcheln lassen, bis das Ganze eine sirupartige Konsistenz hat. Feigen einlegen, schwenken, mit Honig und Pfeffer abschmecken und etwas abkühlen lassen.

Für die Polenta:

50 g Polentagrieß
250 ml Lammfond
25 ml Sahne
15 g Mascarpone

Parmesan reiben. 200 ml Lammfond in einem Topf aufkochen.

Polentagrieß unter ständigem Rühren einlaufen lassen.

Topf von der Hitze nehmen und 2 Minuten mit Deckel quellen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und Sahne, Mascarpone und Parmesan unterheben. Eventuell noch etwas Lammfond dazugeben, falls die

25 g Parmesan Polenta zu fest ist.
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Karottenstroh: Karotte schälen und mit der Vierkantreibe in ganz feine Streifen reiben. In einer Schüssel mit etwas Mehl mischen. In einer Pfanne das Öl heiß werden lassen und die Möhrenstreifen portionsweise etwa 10-15 Sekunden frittieren. Das Stroh mit einer Schaumkelle herausnehmen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.

Für den Schaum: 100 ml Sahne in den Topf geben und zum Kochen bringen. Parmesan reiben. Wenn Sahne kocht, Parmesan dazu geben. Hitze reduzieren und Käse schmelzen lassen. Salzen, Sojalecithin zugeben und warmhalten. Mit einem Pürierstab aufmixen.

Für die Garnitur: Salbei waschen und trockenwedeln. Salbei Blätter vom Zweig zupfen und in Öl frittieren. Erbsensprossen in Öl marinieren und mit Salz bestreuen. Lamm in breite Koteletts tranchieren und mit Fleur de Sel und getrockneten Blüten bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Maike Eggers

Pochierter Seeteufel an Erbsenflan mit Speck, Zweierlei von der Karotte und Sauce béarnaise

Zutaten für zwei Personen

Für den pochierten Seeteufel:

200 g Seeteufelfilet, küchenfertig, ohne Haut
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 1 kleine Ingwerknolle
 1 Zitrone
 1 Limette
 200 ml Milch
 150 ml Fischfond
 150 ml Gemüfefond
 100 ml halbtrockener Weißwein
 50 g Butter
 1 Lorbeerblatt
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Erbsenflan mit Speck:

400 g Erbsen (tiefgefroren)
 4 Scheiben Frühstücksspeck (Bacon)
 2 Eier (Größe M)
 200 g Crème fraîche
 2 Zweige Minze
 4 EL Olivenöl
 ½ Zitrone
 20 ml Ahornsirup
 Butter, zum Ausfetten
 1 Prise Zucker
 Eiswasser
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den lila Karottenstampf:

300 g lila Karotten
 1 Schalotte
 150 ml Gemüfefond
 25 ml Sahne
 25 g Butter

Den Ofen auf 150 Grad Heißluft vorheizen.

Zitrone und Limette waschen. Schalotte, Knoblauchzehe und den Ingwer abziehen bzw. schälen und klein schneiden. In einem Topf farblos anschwitzen. Milch, die beiden Fonds, Weißwein, Butter und Lorbeerblatt dazugeben und alles einmal kurz aufkochen lassen. Danach die Flüssigkeit nur noch bei kleiner Hitze warmhalten (nicht kochen!). Den portionierten Seeteufel 12 Minuten vor dem Servieren in die warme Flüssigkeit geben und gar ziehen (pochieren) lassen. Dabei einmal wenden. Fisch entnehmen, mit Pfeffer, Salz und Abrieb von der Zitrone und Limette würzen.

Erbsen in kochendem Salzwasser ca. 8 Minuten kochen. Abgießen und in Eiswasser kurz abschrecken. 100 g der Erbsen beiseitestellen und die übrigen Erbsen mit der Minze (ca. 6 Blätter) vermengen und sehr fein pürieren. Püree durch ein Sieb streichen.

Eier und Crème fraîche unter das Erbsenpüree rühren, mit Olivenöl, Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Die Masse in 4 ofenfeste, gefettete Förmchen (à ca. 200 ml Inhalt) füllen. Die Förmchen in ein tiefes Backblech stellen. Soviel kochend heißes Wasser in das Backblech gießen, dass die Förmchen zu zwei Dritteln darin stehen. Flan im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen. Mit einem Holzspieß die Garprobe machen, es darf keine Masse mehr daran haften. Fertige Flans herausnehmen und 5 bis 10 Minuten ruhen lassen. Flans mit einem Messer vom Rand lösen und auf Teller stürzen.

Speckscheiben mit Ahornsirup bestreichen, auf einem Backblech auslegen und die letzten 15 Minuten mit in den Ofen geben, bis sie knusprig ausgebacken sind. Zum Anrichten den Speck in mundgerechte Stück brechen und in und auf dem Flan verteilen bzw. stecken. Die übrigen Erben mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf dem Teller verteilen.

Karotten schälen, von den Enden befreien und kleinschneiden. Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Schalotten und Karottenstücke in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen. Gemüfefond angießen, abgedeckt 15 Minuten weichkochen und dann abgießen. Butter, Sahne und etwas Zitronensaft zu den gegarten Karotten geben und fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, ggf. etwas Butter untermixen und warmhalten.

½ Zitrone
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die frittierten Karotten: Karotten schälen, von den Enden befreien und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Einen Topf mit Wasser erhitzen und Zucker und 1 EL Salz hineingeben. Die Karottenstücke etwa 5 bis 7 Minuten im Topf vorkochen, danach etwas abkühlen lassen.

2 gelbe schmale Karotten
2 orangene schmale Karotten
3 Eier
50 ml Sahne
50 ml Milch
300 g Panko
50 g Mehl
1 EL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fritteuse auf 150 bis 160 Grad vorheizen und eine Panierstation aufbauen. Ganze Eier mit Sahne, Milch und etwas Salz und Pfeffer leicht schaumig schlagen. Karottenstücke mehlieren und danach durch die Eier-Mischung ziehen. In Panko wälzen, so dass die Stücke komplett bedeckt sind. In der vorgeheizten Fritteuse etwa 4 Minuten frittieren, danach auf einem Tuch abtropfen lassen.

Für die Sauce: Schalotte abziehen, fein würfeln, mit Weißweinessig, Weißwein und Gemüsefond auf insgesamt 100 ml einkochen lassen. Die Reduktion durch ein feines Sieb in einen Schlagkessel gießen. Butter in einem Topf zerlassen. Eier trennen und 4 frische Eigelb zu der Reduktion geben und mit einem Schneebesen über einem heißen Wasserbad ca. 5 Minuten cremig-schaumig aufschlagen. Die flüssige Butter mit einem Schneebesen in einem dünnen Strahl langsam dazu gießen und unterrühren. Kessel aus dem Wasserbad nehmen. Béarnaise mit Salz, Pfeffer und eventuell 1-2 TL Zitronensaft abschmecken. Estragon und Kerbel abrausen, trockenwedeln und feinhacken. Sauce damit abschmecken.

1 Schalotte
250 g Butter
4 Eier
1 Zitrone
50 ml trockener Weißwein
2 EL Weißweinessig
100 ml Gemüsefond
1 Bund Estragon
1 Bund Kerbel
Cayennepfeffer, zum Würzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Michelle Ghofrani

Kabeljau mit Erdnuss-Topping an Pastinakenpüree, Gemüse- und Garnelen-Tempura und Tom Kha Pla als Sauce und Schaum

Zutaten für zwei Personen

Für die Sauce und Schaum:

3 Stangen Zitronengras
80 g Galgant
4-6 frische Kaffirlimettenblätter (TK)
4 Schalotten
2 Knoblauchzehen
2-3 Stück Korianderwurzel
1 rote Thai-Chili
2 Limetten
1 kleines Bund Thai-Basilikum
500 ml cremige Kokosnussmilch
500 ml Krustentierfond
15 g Palmzucker
4 EL Fischsauce
3 TL Sojalecithin
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Die Schalotten und den Knoblauch abziehen. Limette waschen. Thai-Basilikum abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Galgant schälen. Zitronengras, Kaffirlimettenblätter und Galgant grob zerhacken. Thai-Chili der Länge nach halbieren und Kerne entfernen. Alle Zutaten in einen Mixer geben und zu einer groben Paste verarbeiten.

Paste in einem Topf mit etwas Öl anschwitzen. Mit Krustentierfond ablöschen und bis auf $\frac{1}{4}$ der Flüssigkeit einkochen lassen. Korianderwurzel, Palmzucker und Sojalecithin dazugeben und 1 Minute köcheln lassen. Mit Kokosnussmilch aufgießen und einmal aufkochen lassen. Limetten auspressen. Mit Fischsauce, Salz und Limettensaft abschmecken. Limettenabrieb und Thaibasilikum zur Sauce geben und 5 Minuten ziehen lassen. Sauce durch ein Sieb gießen und den Sud auffangen.

Eine Hälfte der Sauce am Ende in ein schmales Gefäß füllen und mit dem Stabmixer aufschäumen.

Für den Kabeljau:

Ca. 400 g Kabeljau-Loin, von einem großen Fisch, ohne Haut
50 g geröstete und gesalzene Erdnüsse
1 Limette
30 g Butter
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Erdnüsse mit einem Mixer zu einem groben Pulver verarbeiten. In einer Pfanne anrösten. Limettenabrieb untermischen.

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen. Kabeljau mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne braten. Wenn er fast gar ist wenden und Butter zur Pfanne geben. Kurz schwenken und von der Hitze nehmen.

Erdnusspulver über dem Fisch gleichmäßig auf einer Seite verteilen und leicht andrücken.

Für das Pastinakenpüree:

4 Pastinaken
150 ml Sahne (mind. 30 %)
300 ml Vollmilch
50 g Butter
 $\frac{1}{2}$ TL gemahlener Kurkuma
 $\frac{1}{2}$ Limette
Salz, aus der Mühle

Limette auspressen. Pastinaken schälen und in 2 cm große Stücke schneiden. Sahne, Milch, Butter, Kurkuma und etwas Salz in einen Topf geben. Pastinaken dazugeben und auf mittlerer Hitze garkochen.

Pastinaken und $\frac{1}{2}$ der Flüssigkeit in einem Mixer zu einem feinen Püree verarbeiten. Mit Salz und Limettensaft abschmecken und in einen Spritzbeutel füllen.

Für den Tempura-Teig:

50 g Tapiokastärke
60 g Reismehl
1 TL Backpulver
50 ml Weißwein
50 ml kaltes Mineralwasser
 $\frac{1}{2}$ TL gemahlener Kurkuma

Tapiokastärke, Reismehl, Backpulver, Weißwein, Mineralwasser, Kurkuma und Salz in einen Mixer geben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Sesamsamen danach unterrühren.

1 EL schwarze Sesamsamen
1 TL Salz

Für das Tempuragemüse & Garnelen:

4 Riesengarnelen, küchenfertig
1 Brokkoli
50 g Enokipilze
1 Pastinake
Neutrales Öl, zum Frittieren

Brokkoli waschen und in kleine Röschen teilen. Garnelen und Brokkoli in den Tempurateig tunken und für 2 Minuten frittieren. Enokipilze fächerförmig anordnen und ebenfalls in den Teig geben und ca. 1 Minute frittieren. Pastinake schälen und mit einem Küchenhobel der Länge nach in 2 mm dicke Scheiben schneiden. Scheiben in den Teig tunken und für ca. 1-2 Minuten frittieren.

Für die Garnitur:

1 kleines Bund Thai-Basilikum
1 rote Cayenne-Chili
1 kleines Bund Koriander
Essbare Blüten
Neutrales Öl, zum Frittieren

Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Blätter des Basilikums abzupfen und in Öl frittieren.

Chili in dünne Ringe schneiden. Auf einem länglichen Teller das Pastinakenpüree mit dem Kamm ausstreichen. Fisch, Garnele und Gemüsetempura auf dem Püree anrichten und mit Tom Kha Pla Schaum, frittiertem Thai-Basilikum, Koriander und Chili garnieren. Ein Schälchen mit der Sauce befüllen und zum Teller stellen.



Alex Schöpe

Zweierlei vom Reh: Rehrücken & Rehpraline mit Romanescocreme, Rote-Bete-Gel und Portwein-Wildjus

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken:

1 ausgelöster Rehrücken à 500 g,
küchenfertig pariert
Butterschmalz, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 120 Grad Heißluft vorheizen.

Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine Pfanne mit Butterschmalz aufsetzen. Reh im heißen Butterschmalz scharf anbraten. Im Backofen auf eine Kerntemperatur von 56 Grad ziehen lassen. Vor dem Anschneiden etwas ruhen lassen.

Für die Rehpraline:

1 Stück vom Rehrücken (s.o.)
1 Laugenstange
200 ml Milch
200 g Pankomehl
2 Eier
Butterschmalz, zum Frittieren
3 Wacholderkörner
1 Lorbeerblatt
3 Pfefferkörner
Salz, aus der Mühle

Salz von der Laugenstange entfernen. Laugenstange in grobe Würfel schneiden. Milch mit Wacholder, Lorbeer und Pfefferkörnern erwärmen, 5 Minuten ziehen lassen, durch ein Sieb auf die Laugenwürfel gießen und kurz quellen lassen.

Rehrücken kleinschneiden und ein Ei sowie Salz und Pfeffer hinzugeben, gut durchmengen und 8 Pralinen formen.

Die Pralinen in einem aufgeschlagenen Ei wenden und im Pankomehl panieren. Schwimmend im heißen Butterschmalz von allen Seiten kross backen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Romanescocreme:

2 Köpfe Romanesco
100 ml Sahne
150 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Romanesco putzen und in kochendem Salzwasser ganz durchkochen.

Abgießen und in den Mixer geben. Mit Butter und Sahne die Konsistenz einstellen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Portwein-Wildjus:

100 ml Rotwein
100 ml Portwein
400 ml Wildfond
3 EL dunklen Balsamico
1 EL Speisestärke
10 g Wacholderbeeren
1 g Nelken
15 g Piment
1 Sternanis
1 Lorbeerblatt
1 EL Zucker
Salz, aus der Mühle
25 g schwarze Pfefferkörner

Zucker in einem Topf karamellisieren lassen.

Mit Rotwein, Portwein und Balsamico ablöschen und einkochen lassen.

Wildfond zugeben und stark einreduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Konsistenz mit etwas aufgelöster Speisestärke einstellen.

Aus Wacholderbeeren, Pfeffer, Nelken, Piment, Sternanis und Lorbeerblatt im Mörser ein Wildgewürz herstellen und in die Sauce mischen. Wildgewürzmischung auch auf das Fleisch streichen.

Für das Rote-Bete-Gel:

250 ml Rote Bete Saft
5 g Agar-Agar Pulver

Rote Bete Saft aufkochen und mit etwas Salz abschmecken.

Agar-Agar Pulver einrühren und durch ein Sieb in eine Metallauflaufform geben. Die Auflaufform in den Tiefkühler geben.

Salz, aus der Mühle Das feste Rote Bete Gelee in den Mixer geben und pürieren.
Gel in einen Spritzbeutel geben und in Punkten auf dem Teller platzieren.
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Lisa Lührs

Hirschfilet mit Wildsauce und Berberitzen, Mohn-Grießklößchen, Quittenpüree, Rosenkohlsalat und geröstetem Buchweizen

Zutaten für zwei Personen

Für das Hirschfilet:
1 Hirschfilet à 250 g
2 EL Olivenöl
Fleur de Sel
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und das Fleisch darin bei mittlerer bis starker Hitze rundherum scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf ein Backblech legen. Das Filet im heißen Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 57 Grad fertig garen. Anschließend herausnehmen und noch mindestens 5 Minuten ruhen lassen.

Für das Quittenpüree:
2 Quitten
1 kleines Stück Ingwer
200 ml klaren Apfelsaft
1 EL Honig
80 g Butter
50 g Zucker
Salz, aus der Mühle
Cayennepfeffer

Quitten schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Ingwer schälen und in feine Würfelchen schneiden. Beides in etwas Butter andünsten. Zucker und Honig dazugeben. Apfelsaft eingießen und kochen bis die Quitten weich sind. Butter dazugeben, alles mit dem Mixstab pürieren und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Für die Mohn-Grießklößchen:
250 ml Milch
80 g Weichweizengrieß
80 g kalte Butter
1 Ei
1 EL Mohn
1 Muskatnuss, zum Reiben
1 TL Salz

Milch mit Salz und etwas Muskatnussabrieb aufkochen, den Grieß zugeben und kurz aufwallen lassen. Butter, Ei und Mohn einrühren. Die Mischung kurz abkühlen lassen und anschließend zu kleinen Klößen formen. In einem größeren Topf Salzwasser zum Kochen bringen, die Klöße hineingeben, einmal aufwallen lassen, dann bei geringer Temperatur etwa 20 Minuten gar sieden. Mit einer Schaumkelle herausnehmen.

Für den Rosenkohlsalat:
5 Rosenkohlköpfe
50 ml Quittenessig
200 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die einzelnen Blätter der Rosenkohlköpfe voneinander trennen und in Salzwasser blanchieren. Quittenessig, Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen und die Rosenkohlblätter damit marinieren.

Für die Sauce:
1 EL Berberitzen
1 Schalotte
2 EL Butter
300 ml Wildfond
100 ml Crème de Cassis
20 ml Portwein
10 ml alten, dunklen Balsamico
1 Zweig Thymian
1 EL Speisestärke
50 g Butter

Schalotte abziehen, in kleine Würfelchen schneiden und in der Butter anbraten. Wildfond, Crème de Cassis, Portwein, Balsamico, Thymian und Zucker dazugeben und einreduzieren. Einreduzierte Sauce durch ein Sieb passieren und anschließend zurück in den Topf geben. Mit Speisestärke abbinden und Butter aufmontieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und Berberitzen dazugeben.

1 EL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Buchweizen: Buchweizen in der Pfanne ohne Fett rösten.
1 EL Buchweizen

Für die Garnitur: Blutampfer auf dem Gericht verteilen.
Blutampfer

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Marina Grosch

Gedämpfte Manty mit Kürbisfüllung, aufgeschäumter Ingwer-Orangen-Sauce, gerösteten Mandelblättchen und frittiertem Salbei

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

250 g Mehl
1 EL Pflanzenöl
1 Prise Salz

Das Mehl, 120 ml lauwarmes Wasser, Öl und Salz verrühren und zu einem glatten Teig kneten. Kurz ruhen lassen. Teig 10 x 25 cm sehr dünn ausrollen (hier mithilfe einer Nudelmaschine). Mit Pflanzenöl bepinseln.

Für die Füllung:

200 g Hokkaido-Kürbis
1 Gemüsezwiebel
1 EL Kokosöl
1 EL Butter
100 ml Weißwein-Geflügelfond
1 TL Madras Curry
1 TL Rohrzucker
Salz, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Kokosöl glasig dünsten. Kürbis waschen, fein würfeln, zu den Zwiebeln geben und leicht bissfest dünsten. Währenddessen immer wieder Fond dazugeben. Mit Salz, Zucker und Curry würzen. Butter dazugeben. Etwas abkühlen lassen.

Für den Ingwer-Orangen-Schaum:

30 g Ingwer
200 ml Kokosmilch
100 ml Weißwein-Geflügelfond
1 Orange
1 TL Madras Curry
1 EL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Orange waschen. Etwas Masse für die Füllung in der Pfanne zurück lassen. Ingwer schälen, fein reiben und dazu geben, mit Kokosmilch und Fond aufgießen. Mit Salz und Pfeffer würzen und einkochen lassen. Durch ein Sieb passieren, etwas Orangenschale reinreiben, erhitzen und mit Salz, Pfeffer, Curry und Zucker abschmecken. Mit einem Pürierstab aufschäumen.

Für die Manty:

2 EL Butter

Füllung auf dem Teig verteilen, Teig in der Länge einmal umklappen und zu einer Schnecke zusammenrollen. Butter auf jedes Stück geben. Im Dampfgarer 5-7 Minuten garen.

Für die Garnitur:

20 g Mandelblätter
1 Zweig Salbei
Neutrales Öl, zum Frittieren

Mandelblätter in einer Pfanne rösten. Blätter vom Salbei-Zweig zupfen. Salbei in Fett frittieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.