

Zora Klipp | Massaman-Blumenkohl-Curry

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Blumenkohl
- 120 ml neutrales Öl, z.B. Sonnenblumenöl
- 1 Schalotte
- 300 g dunkle oder rosé Trauben
- 100 ml Traubensaft
- 50 ml Apfel-Essig
- 20 g Cashewkerne
- 20 g Erdnüsse
- 2 Limetten
- 2 weiße Zwiebeln
- 50 g Ingwer
- 100 g Zucker
- 10 g Piment
- 1 Stange Zimt
- 2 Stück Sternanis
- 10 g Koriandersaat
- 200 ml Kokosmilch
- 1 Liter Wasser
- 1,5 EL Sojasoße
- 1, 5 EL Agavendicksaft
- 10 Kaffir-Limettenblätter
- 20 g Massaman Currypaste
- 30 g Butter
- 60 g Pankomehl

Zum Anrichten:

- 1 Bund Koriander
- 1 Bund Minze

Zubereitung:

Blumenkohl von den Blättern befreien und waschen. Anschließend im Ganzen auf ein mit Backpapier ausgelegtes

Backblech legen. Mit Öl übergießen und im Ofen bei 180 °C Umluft ca. 30 Minuten garen. Nach etwa 25 Minuten die

Nüsse mit auf das Blech geben und 5 Minuten mitrösten.

Schalotte schälen und fein würfeln, Trauben halbieren und in eine Schüssel geben. Apfel-Essig, Traubensaft und 1 Schuss Sojasoße dazugeben und beiseitestellen.

Limetten auspressen. Zwiebeln und Ingwer schälen und in Würfel schneiden. Zucker mit etwas Wasser in einem Topf karamellisieren. Ingwer- und Zwiebelwürfel hinzufügen, etwas salzen und goldbraun karamellisieren lassen. Piment, Zimt, Sternanis und Koriandersaat hinzufügen. Mit Kokosmilch, Wasser und Limettensaft ablöschen. 1 Schuss Sojasoße, Agavendicksaft und Kaffir-Limettenblätter dazugeben und circa 30 Minuten leicht köcheln lassen.

Zum Schluss die Currypaste untermischen, das Curry durch ein Sieb passieren und abschmecken.

In einem 2. Topf die Butter schmelzen. Pankomehl hinzufügen und goldbraun rösten. Auf Küchenpapier entfetten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zum Anrichten Minze und Koriander zupfen. Beim Koriander auch die Stiele klein schneiden, denn diese besitzen besonders viel Geschmack.

Curry auf Teller füllen und den Blumenkohl darauf setzen. Geröstetes Pankomehl und eingelegte Trauben darüber geben. Mit den frischen Kräutern bestreuen.

Rezept: Zora Klipp und Marianus von Hörsten

Quelle: Zora kocht's einfach vom 05.12.2021