

REZEPTE zur Gourmetkiste

Auberginen-Curry

Zutaten:

Für 4 Portionen

600 g Auberginen
Salz
50 g Mandelstifte
1 Knoblauchzehe
2 Zwiebeln,
20 g Ingwer
3 EL Butterschmalz
2 EL Currypulver
60 g Sultaninen
400 ml Kokosmilch,
400 ml Dose stückige
Tomaten
500 g Süßkartoffeln

Salz
Pfeffer
Zitronensaft
4 Stiele Koriandergrün

Zubereitung:

Ca. 60 Min.

Auberginen waschen, putzen und in 2 cm große Würfel schneiden, mit 1/2 TL Salz vermengen und in ein Sieb geben. 30 Minuten Wasser ziehen lassen. Mandeln in einer Pfanne ohne fett goldbraun rösten, beiseite stellen. Knoblauch und Zwiebeln fein würfeln. Ingwer schälen, fein reiben. 1 EL Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Curry darüber stäuben, kurz mitrösten. Sultaninen, Kokosmilch, Tomaten und 300 ml Wasser zugießen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 20 Minuten kochen lassen. Mit einem Schneidstab fein pürieren. Auberginen trocken tupfen. Restliches Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Auberginen darin rundherum goldbraun anbraten. Süßkartoffeln schälen, in 2 cm große Würfel schneiden. Auberginen und Süßkartoffeln in die Sauce geben, zugedeckt weitere 30 Minuten garen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Korianderblättchen von den Stielen zupfen und hacken. Das Curry mit Koriander und Mandeln bestreut servieren. Z.B. mit Reis servieren.

Spinat-Süßkartoffel-Auflauf mit Ziegenkäse gratiniert

Zutaten:

Für 4 Portionen

400 g Süßkartoffeln
400 g Spinat

2 Knoblauchzehen
1 kleines Stück Ingwer
250 g saure Sahne
1 Chilischote oder
Chilipulver
Salz, Pfeffer
250 g Ziegenfrischkäse
in Rollen
2 TL Schwarzkümmel
oder je 1 TL Thymian
und Oregano

Zubereitung:

Ca. 25 Min. + 30 Min. Backzeit

Die Süßkartoffeln in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und 10 Minuten in Salzwasser vorkochen.
Vom Spinat die dicken Stiele entfernen, gründlich waschen in kochendem Salzwasser kurz blanchieren. Gut abtropfen lassen.
Süßkartoffeln in eine gefettete Auflaufform schichten. Darüber den Spinat verteilen.
Knoblauch pressen,
Ingwer reiben.
Saure Sahne mit Ingwer,
Knoblauchzehe, Pfeffer und der mit Salz zerriebenen Chilischote vermischen und über den Spinat geben.
Ziegenkäse in Scheiben schneiden und auf dem Auflauf verteilen.
Das Ganze im vorgeheizten Backofen bei 160°C (Ober-/Unterhitze) 30 Minuten backen, bis der Ziegenkäse schön braun geworden ist. Schwarzkümmel drüberstreuen. Den Schwarzkümmel kann man durch Oregano und Thymian ersetzen, damit wird der Auflauf eher mediterran.