

# Kohl-Curry mit Safran-Reis und Kokos-Sahne-Chutney

## Für 2 Personen

200 g Basmatireis	200 g Romanesco (Blumenkohl)	1 mittelgroße Tomate
1 kleine Zwiebeln	2 Knoblauchzehen	2 unbehandelte Limetten
1 unbehandelte Zitrone	50 g Ingwer	8 EL Butter
3 EL Milch	20 ml Gemüsefond	75 ml Schlagsahne
20 g Kokosraspeln	30 g geröstete Mandelstückchen	1 Msp. scharfe Würzmischung
1 Msp. Safran	2 EL Garam-Masala	2 EL Zucker
2 TL flüssiger Honig	6 Korianderblätter	1 EL schwarze Senfkörner
Olivenöl	Salz	

Den Basmatireis mit 230 Milliliter Wasser im Reiskocher garen. Die Milch zusammen mit dem Safran, vier Esslöffeln Butter, den gerösteten Mandelstücken, einem halben Teelöffel Zucker und einem halben Teelöffel Salz würzen und diese Flüssigkeit kurz vor dem Servieren über den Reis geben. Den Romanesco waschen und die Rosetten trennen. Die Zwiebel abziehen, fein hacken und mit dem Romanesco in Olivenöl in einer Pfanne scharf anbraten und mit etwa 20 Milliliter Gemüsefond schmoren. Die schwarzen Senfkörner in einer Pfanne rösten. Den Knoblauch abziehen, in kleine Stücke hacken und gemeinsam mit der Butter zu den Senfkörnern geben. Den Garam Masala und das Pul Biber ebenfalls in die Pfanne geben. Die Limetten waschen, auspressen und etwas von der Schale abreiben. Den Ingwer schälen. Anschließend den Saft zusammen mit der Sahne, den Kokosraspeln, dem Ingwer, den Limettenzesten, einem Esslöffel Zucker, den Korianderblättern und einem halben Teelöffel Salz in einem Mixer pürieren, bis die Masse sämig ist. Die Tomate schälen, vom Strunk befreien und in kleine Rauten schneiden. Die Zitronenschale abreiben, anschließend halbieren und den Saft auspressen. Den Saft und die Zitronenschale zusammen mit dem Honig verrühren und über die Tomaten träufeln. Das Kohl-Curry mit dem Reis auf Tellern anrichten und mit den übrigen Korianderblättern, dem Chutney und den Tomaten garnieren.

Joyce Shintani am 17. Oktober 2011