

Zucchini-Curry

Für 2 Personen

50 g Reis	Salz	1 Ei
100 g Mehl	50 ml Milch	1/2 Bund Petersilie
500 g Zucchini	2 Schalotten	1/2 Stange Lauch
8 Kirschtomaten	2 EL Olivenöl	1 TL Mehl
200 ml Gemüsebrühe	Pfeffer	1-2 EL Butterschmalz
1 EL Madrascurry		

Reis in viel Salzwasser gar kochen, abspülen und auf ein Sieb geben. Ei, Mehl und Milch zu einem Teig verrühren. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Zucchini putzen, der Länge nach vierteln und in kleine Würfel schneiden. Schalotten schälen und fein schneiden. Lauch putzen, waschen und in feine Würfel schneiden. Tomaten vierteln. Schalotten in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen, Zucchini dazugeben und bei starker Hitze durchschwenken. Mit Mehl bestäuben, mit Brühe ablöschen und gut verrühren. Mit geschlossenem Deckel bei mittlerer Hitze fünf Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit den gekochten, gut abgetropften Reis mit dem Teig und der Hälfte der Petersilie mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, mit einem Esslöffel Reisteigmasse zu kleinen Plätzchen in die Pfanne geben und diese von beiden Seiten ausbacken. Vom Gemüse den Deckel abnehmen und den Lauch untermischen, den Fond fast vollständig einkochen lassen. Dann Curry untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zuletzt restliche Petersilie und Tomatenviertel untermischen. Zuchinicurry mit den Reisplätzchen anrichten und servieren.

Vincent Klink Mittwoch, 28. Juli 2010