

Kürbiscurry mit Mango, Shiitake und Naan-Brot

Für zwei Personen

Für das Curry:

1 Hokkaido kleiner Kürbis	10 Shiitake Pilze	125 g Zuckerschoten
1 Bund Frühlingszwiebeln	1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 reife Mango	25 g Butter	2 EL Fischsauce
2 EL helle Sojasauce	500 ml Tomatensaft	250 ml Orangensaft
2 EL Sesamöl	6 EL neutrales Öl	1 MPs. Curry Pulver Kashmir
1 Msp. Tandoori Masala	1 Msp. Fünf Gewürze Pulver	1 Msp. Fenchelsamen
1 Msp. Koriandersamen	1 Sternanis	Salz

Für das Brot:

100 ml Milch	75 g Naturjoghurt	1 EL Öl
250 g Weizenmehl	1 TL Backpulver	1 TL Zucker
$\frac{1}{2}$ TL Salz		

Für die Garnitur:

2 Zweige Thai-Basilikum

Für das Curry:

Zwiebel abziehen, in feine Scheiben schneiden. 2 EL Öl und die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebelscheiben darin anschwitzen und mit dem Currypulver, dem Tandoori Masala und dem Fünf Gewürze Pulver bestäuben. Anschließend die Fenchel und Koriandersamen und Sternanis zugeben und etwas andünsten. Mit dem Tomatensaft und dem Orangensaft ablöschen. Die Mango schälen und die Hälfte des Fruchtfleisches in Würfel schneiden. Die restliche Mango in 4 dünne Fächer schneiden und als Dekoration beiseitelegen. Die Mangowürfel mit der leicht gequetschten Knoblauchzehe, sowie der Fisch- und der Sojasauce zum Fond geben. Den Fond aufkochen und dann 10 Minuten leicht köcheln lassen. Den Kürbis waschen, in kleine Stücke schneiden. Den Fond durch ein Sieb geben und den Kürbis darin weich kochen. In einer Pfanne Öl erhitzen. Die Shiitake Pilze darin anbraten. Die Frühlingszwiebeln putzen und in Scheiben schneiden. Die Zuckerschoten waschen, schräg zerteilen. Beides zu den Pilzen geben. Ebenfalls anbraten und mit Sesamöl und Salz würzen.

Für das Brot:

Mehl, Milch, Joghurt, Backpulver, Öl, Zucker und Salz verkneten. Zu 4 Kugeln formen, sehr dünn ausrollen. Eine große Pfanne stark erhitzen und die Naan-Fladen portionsweise hineingeben. Fladen ca. 1 Minute von jeder Seite backen. (So lange backen, bis der Teig leicht Blasen schlägt und mit braunen Flecken übersät ist) Herausnehmen.

Für die Garnitur:

Basilikum abbrausen, trockenwedeln, Blättchen zum Garnieren abzupfen.

Kürbiscurry mit Mango, Shiitake und Naan-Brot auf Tellern anrichten, mit Thai-Basilikum und Mangoscheiben garnieren und servieren.

Alina Wohldorf am 27. September 2017