

Kartoffel-Bällchen in Curry mit Mango-Rettich-Salat

Für zwei Personen

Für die Kartoffelbällchen:

2 mehligk. Kartoffeln (200 g)	1 Karotte (30 g)	25 g Kichererbsen
2 EL Cashewmus	10 g Speisestärke	Öl
$\frac{3}{4}$ TL gemahl. Kreuzkümmel	$\frac{1}{2}$ TL Garam Masala	1 TL Salz

Für das Curry:

65 g TK Erbsen	1 kleine rote Zwiebel (70 g)	2 Knoblauchzehen
2 cm frischer Ingwer	200 g passierte Tomaten	Geröst., gesalz. Cashewkerne
2 EL Cashewmus	4 Zweige Koriander	1 EL Kokosmilch
2 EL Pflanzenöl	1 TL gemah. Kreuzkümmel	1 TL gemahl. Koriander
$\frac{1}{2}$ TL Garam Masala	$\frac{1}{2}$ TL Cayennepfeffer	2 getrock. Lorbeerblätter
$\frac{1}{4}$ TL gemahlener Zimt	$\frac{1}{4}$ TL Asfoetida	$\frac{3}{4}$ TL Kurkuma
1 TL Zucker	$\frac{1}{2}$ TL Salz	

Für den Mango-Salat:

1 mittelgroße Thai Mango	$\frac{1}{4}$ Rettich	4 Radieschen
4 Zweige Koriander	1 Limette, 1 EL Saft	1 EL Sojasauce
1 TL Zucker	$\frac{1}{4}$ TL Meersalz	$\frac{1}{4}$ TL schwarzer Pfeffer

Für die Roti:

225 g Chapati Roti-Mehl	2 EL Rapsöl	1 EL schwarzer Sesam
-------------------------	-------------	----------------------

Salz

Für die Garnitur:

1 Bananenblatt

Für die Kartoffelbällchen:

Die Kartoffeln in einen Topf geben mit Wasser bedecken. Zum Kochen bringen und weichkochen. Abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken, schälen und zerdrücken. Karotte schälen und fein reiben. In einer großen Schüssel Kichererbsen zerstampfen. Zerdrückte Kartoffeln, geriebene Karotte, Cashewmus, Speisestärke, gemahlene Kreuzkümmel, Garam Masala und Salz hinzufügen und alles gut vermischen. Hände befeuchten und aus der Kartoffelmischung walnussgroße Bällchen formen. Vorsichtig 4-6 Bällchen ins heiße Öl geben. 3-5 Minuten unter häufigem Wenden goldbraun frittieren. Bällchen herausheben und abtropfen lassen.

Für das Curry:

Rote Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Ingwer fein reiben. In einem großen Topf Öl auf mittlerer Flamme erhitzen. Gehackte Zwiebel, Knoblauch, geriebenen Ingwer, gemahlene Kreuzkümmel, Koriander, Garam Masala, Cayennepfeffer, Lorbeerblätter, Zimt und Asfoetida hinzufügen. Kurz anrösten.

Passierte Tomaten zugeben, 200 ml Wasser und zum Kochen bringen.

Flamme herunterstellen und 5-8 Minuten unter regelmäßigem Rühren köcheln, bis die Sauce dunkler wird.

Cashewmus, Kurkuma, Salz und Zucker einrühren. Weitere 4-6 Minuten unter regelmäßigem Rühren köcheln, bis die Sauce eindickt.

Kartoffelbällchen und Erbsen hineingeben. 3-5 Minuten halb abgedeckt auf niedriger Flamme unter gelegentlichem Rühren köcheln.

Koriander abrausen, trockenwedeln und feinhacken. Mit gehacktem Koriander, Kokosmilch und Cashewkernen garnieren.

Für den Mango-Rettich-Salat:

Mango und Rettich schälen und in feine Streifen schneiden. Alle Zutaten in eine große Schüssel geben. Nach Geschmack mehr Salz und Limettensaft hinzufügen.

In Schüsseln servieren und mit Koriander und geriebenen Radieschen garnieren.

Für die Roti:

Mehl in eine Schüssel geben und mit dem Salz und Sesam vermischen.

Eine Mulde in die Mitte drücken. Öl hineingeben und mit den Fingern alles fein krümelig verreiben. 150 ml warmes Wasser hinzugeben und nach und nach mit weiteren 25 ml zu einem weichen, geschmeidigen Teig kneten. Teig mit Öl einreiben und in Klarsichtfolie wickeln, damit er nicht austrocknet. Teig in 8 Teile teilen und zu Kugeln formen.

Eine große Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche eine Teigkugel zu einem etwa 5 mm dicken Kreis ausrollen.

2-3 Minuten pro Seite in der Pfanne backen, bis sich auf beiden Oberflächen dunkle Flecken bilden.

Für die Garnitur:

Bananenblatt zurechtschneiden und dekorativ anrichten.

Curry und Salat in indischen Kupferschälchen anrichten. Roti separat auf einem Teller anrichten und servieren.

Miriam Fischer am 02. Dezember 2020