

Thai-Curry mit Currypaste, Seitan und Naan

Für zwei Personen

Für das Thai-Curry:

2 Paprikaschoten	4 Kaiserschoten	1 Möhre
10 Babymaiskolben	2 Frühlingszwiebeln	400 ml Kokosmilch
Sesamöl		

Für die Currypaste:

10 g Guajillo Chilis	2 Schalotten	3 Knoblauchzehen
2 Korianderwurzeln	1 Makrut-Limette	15 g Galgantwurzel
1 Stange Zitronengras	1 EL Misopaste	1 TL weißer Pfeffer
1 TL Salz		

Für den Seitan:

200 g Seitan, natur	200 g glutenfreies Mehl	3 EL Kichererbsenmehl
3 EL Hefeflocken	1 EL Salz	1 TL Zwiebelpulver
1 TL weißer Pfeffer	3 EL Tafelessig	Pflanzenöl

Für das Naan:

1 EL Butter	1 kleines Ei	50 g Naturjoghurt
1½ TL Schwarzkümmelsamen	½ TL Kreuzkümmelsamen	200 g Mehl, 550
1 TL Baking Soda	1 TL Zucker	2 Zweige Koriander
Olivenöl		

Für die Garnitur:

essbare Blüten

Für das Thai-Curry: Die Paprikaschoten halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und klein würfeln. Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden.

Möhre schälen und würfeln. Kaiserschoten klein schneiden. Mais in Stücke schneiden. Alles in einer Pfanne mit Sesamöl anbraten.

Kokosmilch angießen und aufkochen lassen.

Mit selbstgemachter Currypaste würzen.

Für die Currypaste: Chilis schälen, entkernen und mit kochendem Wasser überschütten.

Einweichen lassen während die anderen Zutaten vorbereitet werden.

Schalotten und Knoblauch abziehen und fein hacken. Makrut Limette schälen. Galgant- und Korianderwurzeln schälen und würfeln. Unteren Teil vom Zitronengras in Scheiben schneiden. Eingeweichte Chili, Schalotte, Knoblauch, Wurzeln, Misopaste, Zitronengras und Limettenfleisch in einen Standmixer geben und pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Seitan: Mehlsorten mit Salz, Pfeffer, Zwiebelpulver und Hefeflocken vermischen.

Tafelessig dazugeben und gut verkneten. Seitan in der Masse wenden und 10 Minuten darin abgedeckt ruhen lassen. In mundgerechte Stücke schneiden und dann in einer Pfanne mit Öl kurz und scharf anbraten.

Für das Naan: Naturjoghurt mit Mehl, Ei, Baking Soda und Zucker zu einem Teig kneten.

Schwarz- und Kreuzkümmel mörsern und unter den Teig heben. Warm ruhen lassen. Fladen formen und in einer Pfanne mit wenig Öl ausbacken. Butter schmelzen lassen und auf die fertigen Fladen streichen. Koriander grob hacken und darüber streuen.

Für die Garnitur: Gericht mit Blüten servieren.

Rick Brockmeyer am 31. Januar 2024