

Gebackene Kutteln mit Karotten-Curry

Für zwei Personen

Für die Kutteln:

200 g vorgekochte Kutteln	150 g Pankobrösel	2 Eier
100 ml Sahne	Rinderfett	6 EL Mehl

Für das Curry:

1 mittelgroße Karotte, à 30 g	20 g Staudensellerie	2 Tomaten
20 g Lauch	1 Schalotte	150 ml Wermut
250 ml Gemüsefond	3 EL Olivenöl	1 EL scharfes Currypulver
weißer Pfeffer	Salz	

Für die Garnitur:

Radieschensprossen

Für die Kutteln:

Die Sahne und Eier verquirlen. Eine Panierstraße aus Mehl, Eier-Sahne- Mischung und Panko aufbauen. Kutteln schneiden und zuerst in Mehl wenden, dann durch die Ei-Sahne-Mischung ziehen, in Panko wenden und im heißen Rinderfett frittieren. Auf Küchenrolle abtropfen lassen.

Für das Curry:

Schalotte abziehen, würfeln und in Olivenöl anschwitzen. Karotte und Sellerie schälen, würfeln und von Enden befreien. Lauch putzen, die Enden entfernen und in Ringe schneiden. Tomaten zusammen mit der Karotte, Sellerie und Lauch kurz in Öl andünsten. Mit Wermut ablöschen und mit Gemüsefond aufgießen. Mit Salz, Pfeffer und Curry würzen und ca. 15 Minuten sanft einköcheln lassen. Mit dem Stabmixer pürieren.

Karotten-Curryfond in einen tiefen Teller geben und die frittierten Kutteln zu einem Tipi-Zelt-Türmchen auf dem Curry anrichten.

Für die Garnitur:

Sprossen auf dem Curry platzieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Maria Schreiner am 09. Januar 2020