

Zwiebeln, Purple-Curry-Hummus, Beurre blanc

Für zwei Personen

Für die geschmorte Zwiebel:

6 Schalotten	2 EL Butter	300 ml roter Traubensaft
200 ml Gemüsefond	5 EL Teriyakisauce	2 EL Sojasauce
2 EL dunkler Balsamicoessig	Salz	Pfeffer

Für die Beurre blanc:

3 Schalotten	2 Knoblauchzehen	3 EL kalte Butter
200 ml Gemüsefond	200 ml Apfelsaft	3 EL Balsamico bianco
10 schwarze Pfefferkörner	10 Fenchelsaat	$\frac{1}{2}$ EL Zucker
$\frac{1}{2}$ TL Salz		

Für den Hummus:

100 g Kichererbsen, (Dose)	50 g vorgeg. Rote Bete	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
$\frac{1}{4}$ Limette, Saft	1 EL Tahin	1 EL Currypulver
$\frac{1}{8}$ TL gemahl. Kümmel	1 EL Olivenöl	

Für die Garnitur:

2 EL Kichererbsen	Purple Curry	Rapsöl
-------------------	--------------	--------

Für die geschmorte Zwiebel:

Die Schalotten abziehen und in ca. 2 cm dicke Ringe schneiden. Butter aufschäumen und Schalotten darin anbräunen. Mit Teriyakisauce, Sojasauce und Balsamicoessig übergießen. Kurz einkochen lassen und mit Traubensaft und Fond ablöschen. Erneut etwas einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Beurre blanc:

Schalotten und Knoblauch abziehen, in Streifen schneiden und in etwas Butter braten, ohne dass etwas Farbe annimmt. Mit Gemüsefond, Apfelsaft und Balsamico ablöschen. Pfefferkörner, Fenchelsaat, Zucker und Salz zugeben und einkochen lassen. Alles durch ein Sieb in einen Topf abseihen. Flüssigkeit aufkochen und die kalte Butter mit einem Stabmixer untermixen.

Für den Hummus:

Knoblauch abziehen, Limette auspressen und Saft auffangen. Dann alle Zutaten in einem Mixer zu einem glatten Hummus mixen.

Für die Garnitur:

Kichererbsen in Öl in einer Pfanne anrösten und zum Ende mit Purple Curry bestreuen.

Alexander Waesch am 24. April 2024