

# Puten-Curry mit Parmesan-Kräuter-Klößen

**Für zwei Personen**

**Für das Putencurry:**

1 Putenbrust à 150 g	75 g braune Champignons	40 g rote Paprika
40 g gelbe Paprika	40 g Speisezwiebeln	1 Stange Frühlingslauch
75 ml dicker Geflügelfond	25 ml Geflügelfond	$\frac{1}{2}$ TL mildes Currypulver
$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Ingwer	1 Msp. Kardamompulver	1 Msp. Chiliflocken
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für die Klöße:**

250 g Magerquark	50 g weiche Butter	3 Eier
40 g Semmelbrösel	10 g Maisgrieß	25 g Pinienkerne
25 g Parmesan	1 Zweig Thymian	2 Stängel glatte Petersilie
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	Salz, Pfeffer

**Für die Garnitur:**

2 Stängel Thymian

Gesalzenes Wasser in einem Topf zum Sieden bringen.

Für die Parmesan-Kräuter-Klöße ein Ei trennen. Butter mit einem ganzen Ei, zwei Eigelben, Semmelbröseln und Maisgrieß gut verrühren, Quark mit unterziehen. Pinienkerne hacken und in einer Pfanne rösten. Gehackte Pinienkerne, gemischte gehackte Kräuter und Thymian in den Teig einarbeiten. Parmesan reiben, unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse Klößchen formen und in das Salzwasser legen. Ziehen lassen, bis die Klößchen an die Oberfläche kommen.

Für das Putencurry Paprika, Champignons und Frühlingslauch putzen. Paprika würfeln, Champignons vierteln, Frühlingslauch in Röllchen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Putenbrust waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Zwiebeln abziehen, klein hacken und mit dem Putenfleisch in der Pfanne anbraten. Gemüse zur Putenbrust geben und mit Currypulver, Ingwerpulver, Kardamom und Chiliflocken würzen. Mit Geflügelfond angießen, mit eingedicktem Geflügelfond auffüllen, aufkochen und köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Putencurry mit Parmesan-Kräuter-Klößen in tiefen Tellern anrichten, mit Thymian garnieren und servieren.

Sidney Schlange am 10. Februar 2016