

Hähnchen-Curry mit Blumenkohl, Romanesco im Crêpe-Mantel

Für 2 Personen

Für den Crêpe:

100g Mehl	250ml Milch	1 Ei
Butter	Salz	

Für das Hähnchencurry:

2 Hühnerbrüste	1 Blumenkohl	1 Romanesco
1 Zwiebel	1 EL Butter	2 EL scharfes Currypulver
2 EL mildes Currypulver	100ml Weißwein	400ml Kokosmilch
50ml Gemüsefond	Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Für die Garnitur:

1 Banane	$\frac{1}{2}$ Bund frische Petersilie	20 g Mandelblättchen
----------	---------------------------------------	----------------------

Für den Crepemantel einen Crepeteig herstellen. Hierfür Mehl, Milch, Ei und Salz zu einem glatten Teig verrühren. Teig kurz ruhen lassen.

Banane abziehen und in Scheiben schneiden. Petersilie abbrausen und trocken tupfen.

Für das Curry Zwiebeln abziehen und fein schneiden. Fleisch waschen, trocken tupfen und in Stücke schneiden. Zwiebeln in einer Pfanne in Olivenöl glasig anschwitzen, Fleisch zugeben und mitbraten. Currypulver dazugeben, mit Weißwein ablöschen und mit Kokosmilch aufgießen. 10 Minuten köcheln lassen. Kurz vor Schluss die Hälfte der Banane hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Falls die Sauce etwas gerinnt, einen Schuss Fond dazugeben.

Die Mandelblättchen mit etwas Butter in einer Pfanne anrösten.

Blumenkohl und Romanesco waschen, putzen und in kleine Röschen schneiden. Anschließend etwa 10 Minuten dünsten. Abschließend alles abseihen und mit Butter verfeinern.

Aus dem Crepeteig dünne Crepes in einer Pfanne mit etwas Butter ausbacken.

Crepe auf den Teller geben mit Hühnercurry und Gemüse füllen und einrollen. Mit Petersilie, Banane und Mandelblättchen dekorieren.

Elisabeth Mesaric am 27. Juni 2016