

# Rheinisches Rinder-Curry mit Nudeln und Endivien-Salat

## Für zwei Personen

### Für das Rindercurry:

300 g Rindfleisch	1 Zwiebel, mittelgroß	100 g passierte Tomaten
10 g Tomatenmark	60 g kalte Butter	500 ml Rinderfond
250 ml Madeira	4 EL dunkler Zuckerrübensaft	100 ml ungesüßter Granatapfelsaft
2 EL Zuckerrohrmelasse	50 ml dunkle Sojasauce	200 ml dunkler Balsamicoessig
1 Knolle Ingwer à 3 cm	1 EL mildes Curry-Pulver	$\frac{1}{2}$ EL Kurkuma
1 Schote rote Chili	Bratöl, brauner Zucker	Salz, Pfeffer

### Für den Salat:

1 Kopf Endiviensalat	2 EL heller Balsamico	200 ml Olivenöl
scharfer Senf	brauner Zucker	

### Für die Nudeln:

150 g Spiralnudeln	60 g Butter	Salz, aus dem Topf
--------------------	-------------	--------------------

### Für die Garnitur:

1 Bund glatte Petersilie

Für die Nudeln einen großen Topf mit Salzwasser erhitzen. Die Nudeln darin bissfest garen. Für das Rindercurry Bratöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Die Chilischote entkernen, den Ingwer schälen und beides kleinschneiden. Die Zwiebelstreifen mit dem braunen Zucker in der Pfanne karamellisieren. Das Tomatenmark, die passierten Tomaten, die Chili und den Ingwer dazugeben und kurz aufkochen lassen. Curry-Pulver und Kurkuma unterrühren und alles beiseite stellen. Im Schmortopf Bratöl erhitzen. Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden und darin scharf anbraten. Anschließend herausnehmen und salzen. Die Gewürzmischung aus der Pfanne in den Schmortopf geben und mit dem Balsamicoessig einkochen lassen. Anschließend den Rinderfond und den Madeira dazugeben. Das Ganze noch mit Zuckerrübensaft und Zuckerrohrmelasse abschmecken und das Fleisch mit hineingeben. Etwa zehn Minuten mit geschlossenem Deckel köcheln lassen. Zum Schluss die Chilis herausnehmen und mit der Sojasauce, dem Granatapfelsaft und kalter Butter abschmecken. Für den Salat den Endiviensalat mit warmen Wasser waschen, vom Ende befreien, zupfen und trocken schleudern. Den Balsamico und das Olivenöl vermengen. Mit dem Senf und dem braunen Zucker abschmecken und in einem Shaker gut mixen. Den Salat anschließend mit der Vinaigrette marinieren. Die Petersilie waschen, trocknen und klein zupfen. Die Nudeln abgießen und mit der Butter verfeinern. Das rheinische Rindercurry mit Nudeln auf Tellern anrichten und mit der Petersilie garnieren, den Salat separat reichen und servieren.

Stefanie Rößler am 15. Dezember 2014