

Pakoras und knusprige Tofu-Samosas mit Kokos-Raita

Für zwei Personen

Für die Pakora:

100 g Kichererbsenmehl	120 ml lauwarmes Wasser	1/8 Aubergine
1/8 Blumenkohl	3 cm Ingwer	5 g frischer Koriander
5 g frischer Thai-Basilikum	1 TL Currypulver	1 TL Chana Masala
1 TL Garam Masala	1 Prise Zucker	1 Prise Salz
Öl		

Für die Tofu-Samosa:

2 Frühlingsrollenblätter	100 g Natur-Tofu	4 EL passierte Tomaten
1 EL Tomatenmark	½ weiße Zwiebel	½ Habanero
5 cm Ingwer	1 TL vegane Butter	1 EL gemahlener Kurkuma
1 EL Chana Masala	½ EL scharfes Currypulver	1 EL Zucker
1 EL Kokosöl	Öl	1 TL schwarzer Pfeffer

Für die Pakora:

Das Kichererbsenmehl mit einem Reissieb in eine Schüssel geben.

Koriander und Thai-Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Fein hacken und zum Kichererbsenmehl geben. Ingwer schälen und fein hacken. Ingwer, Currypulver, Chana Masala, Garam Masala, Zucker und Salz hinzufügen und dann nach und nach das lauwarme Wasser angießen. Aubergine und Blumenkohl waschen, trockentupfen und klein schneiden.

Beides unter den Teig mischen.

Masse auf einen Esslöffel geben (1 EL=1 Pakora) und im heißen Fett goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Tofu-Samosa:

Zwiebel abziehen und hacken. Kokosöl in eine Pfanne geben und die Zwiebel glasig braten. Tofu mit der Hand zerkrümeln und mit einem Küchentuch entwässern. Mit Chana Masala und Kurkuma würzen. In die Pfanne geben und 2 Minuten braten. Ingwer schälen und klein hacken.

Ingwer, Tomatenmark, Kurkuma, Chana Masala, Currypulver und Pfeffer hinzugeben und kurz anbraten. Die passierten Tomaten und 1 EL Wasser zum Köcheln hinzugeben. Zucker hinzugeben und köcheln lassen.

Habanero waschen, fein hacken und hinzugeben. Alles mit Salz und Zucker abschmecken. Masse auf einen Teller geben, damit sie abkühlen kann.

Frühlingsrollenblätter (wenn 4-eckig) in der Mitte zerschneiden und die Enden mit Butter zusammenkleben, sodass eine lange Bahn entsteht.

Jetzt wird der unterste Zipfel quer nach oben gezogen, um ein Dreieck zu formen. Jede Falte wird mit den Fingern plattgedrückt, damit ein Knick entsteht. Jetzt wird ein weiteres Dreieck noch oben gefaltet. Dieses wird an den äußeren Rand gezogen, sodass eine Tasche entsteht, die befüllt werden kann. Beim Befüllen soll keine Luft eingefaltet werden. Samosa zu Ende falten und in einer heißen Pfanne frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Raita:

80 g veganer Joghurt auf Kokos-Basis 20 ml Kokosmilch ¼ Gurke 1 Limette 5 g Koriander 5 g Minze ½ TL gemahlener Kreuzkümmel ½ TL gemahlener Koriander 1 TL Zucker 1 TL Salz .

Gurke in feine Streifen hobeln, in eine Schüssel geben und mit Salz bestreuen. Gurke 5 Minuten ziehen lassen, dann das überschüssige Wasser wegschütten. Gurken mit einem Küchentuch tropfentupfen.

Koriander und Minze abbrausen, trockenwedeln und hacken. Limette abspülen, die Schale ab-

reiben, dann 2 TL Limettensaft auspressen.

Joghurt mit Koriander, Minze, Kreuzkümmel und Koriander zur Gurke geben und alles vermengen. Etwas Kokosmilch für einen intensiveren Kokos-Geschmack untermischen.

Mit Salz, Pfeffer, Zucker sowie 2 TL Limettensaft und Limettenabrieb abschmecken. Solange wie möglich kühl stellen.

Hilke Brahms am 11. Oktober 2022