

Weißer Bohnen-Curry mit Stauden-Sellerie und Datteln

Für 2 Personen

Für das Curry:

80 g kleine, weiße Bohnen	1 Schalotte	5 g frischer Ingwer
1 Knoblauchzehe	3 Stangen Staudensellerie	6 Datteln, entkernt
1 EL Butterschmalz	1 Prise Zimt	1 Prise Chilipulver
2 EL Tomatenmark	Salz	1 Prise Kurkuma
100 ml Gemüsebrühe	3 Stängel glatte Petersilie	1 EL Currypulver

Für das Naan:

75 ml Milch	1 EL Zucker	1 TL Trockenhefe
250 g Mehl	Salz	1/2 TL Backpulver
1 EL Sonnenblumenöl	75 g Joghurt leicht geschlagen	1 Eigelb
Mehl zum Auswellen	evtl. etwas Butterschmalz	

Die Bohnen über Nacht in reichlich Wasser einweichen. Die eingeweichten Bohnen in ein großes Sieb geben und mit kaltem Wasser abwaschen. Dann in einen Topf mit Wasser geben und weich kochen. Für das Naan Milch in eine Schüssel gießen, Zucker und Hefe einrühren und stehen lassen, bis die Mischung zu schäumen beginnt. Das Mehl in eine große Schüssel geben, eine Prise Salz und Backpulver untermischen. Die Hefemilch zugeben und leicht untermischen. Öl, Joghurt und Eigelb vermengen. Mit in die Mehlschüssel geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. 1/4 TL Sonnenblumenöl in eine Schüssel geben und die Teigkugel darin herumrollen. Die Schüssel mit Frischhaltefolie bedecken und den Teig an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen bis er sich verdoppelt hat. Den Teig erneut durchkneten, in 4 gleichgroße Kugeln teilen und mit einem Tuch bedecken. Die erste Kugel mit etwas Mehl dünn auswallen. Teigfladen in eine heiße Pfanne mit etwas Butterschmalz geben und auf einer Seite braten, bis der Fladen Blasen wirft. Dann umdrehen und kurz in einer Pfanne garen (evtl. wenig Butterschmalz zum Braten in die Pfanne geben). Die Teigfladen warm servieren! Schalotte, Ingwer und Knoblauch schälen und fein hacken. Staudensellerie fein würfeln, Datteln fein hacken. 1 EL Butterschmalz in einem separaten Topf erhitzen, Zimt dazugeben ein halbe Minute anschwitzen, dann Schalotte hinzufügen und goldgelb anschwitzen. Chili, Ingwer, Knoblauch, Tomatenmark zugeben mit etwas Salz und Kurkuma würzen und ca. 5 Minuten braten. Dann die gekochten Bohnen, Staudensellerie, Datteln und Gemüsebrühe zugeben und noch ca. 5 Minuten weiterkochen, dann mit Curry abschmecken. Petersilie abspülen, trocken schütteln, fein hacken und untermischen. Das Curry mit Naan servieren.

Vincent Klink Mittwoch, 24. Februar 2010