

Blumenkohl-Curry mit Kapern-Ei-Vinaigrette

Für zwei Personen

Für das Curry:

$\frac{1}{2}$ Blumenkohl	$\frac{1}{2}$ Aubergine	$\frac{1}{2}$ Zucchini
1 Karotte	1 Paprika	2 rote Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	100 ml Kokosnussmilch	1 EL rote Currypaste
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Vinaigrette:

4 hartgekochte Eier	100 ml Kapernfrüchte	6 Zweige Koriander
100 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Curry:

Für den Ansatz rote Zwiebeln abziehen, in Streifen schneiden und in Olivenöl hellbraun anbraten. Knoblauch abziehen, in Streifen schneiden und hinzugeben.

Karotte schälen und die Paprika entkernen. Mit Zucchini und Blumenkohl in walnussgroße Stücke schneiden. Alles zu den Zwiebeln geben und anrösten.

Aubergine separat in einer Pfanne anrösten, damit sie nicht schwammig wird und ihr Röstaroma beibehält. Danach zu dem restlichen Gemüse geben.

Hitze in der Gemüsepfanne reduzieren und zusammen mit roter Currypaste und Kokosnussmilch zu einem sämigen Curry einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Vinaigrette:

Gekochte Eier schälen, mit dem Messer hacken und zusammen mit den abpassierten Kapern nochmals durchhacken. Zusammen mit Olivenöl, Kapernwasser, Salz, Pfeffer und grob gehacktem Koriander zu einer Vinaigrette verrühren.

Etwas Koriander und Kapernfrüchte zum Garnieren aufbewahren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 08. April 2021