

# Grünes Curry mit Minze und Bockshorn-Klee

## Für 4 Personen

1 EL Mandelblättchen	40 g Petersilie	40 g Blattspinat
1 EL Minzeblätter	1 EL Korianderblätter	2 EL Kerbelblätter
1 Zehe Knoblauch	2 EL Olivenöl, mild	0,5 – 1 TL Sesamöl
800 ml Gemüsebrühe	300 g Brokkoli	1 Zucchini
1 Fenchel	2 Stangen Staudensellerie	1 Bund Frühlingszwiebeln
200 g Erbsen	120 g Kartoffeln	1 Lorbeerblatt
2 Schoten Chili, rot	0,5 TL Kardamomkörner	0,25 TL Bockshornkleesamen
0,5 TL Kurkuma	1 TL Ingwer	1 Schote Vanille
1 Splitter Zimtrinde	Chili, mild (gemahlen)	Salz

Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fettzugabe hell bräunen. Von der Petersilie die Blätter abzupfen. Den Spinat putzen, waschen und mit den Petersilienblättern eine Minute in Salzwasser kochen. Kalt abschrecken, das Wasser ausdrücken und klein schneiden. Mit Minze, Koriander, Kerbel, einer halben Knoblauchzehe und gerösteten Mandeln in einen elektrischen Zerkleinerer geben. Olivenöl, Sesamöl und drei Esslöffel Gemüsebrühe dazu geben und pürieren. Den Brokkoli in einzelne Röschen teilen, die Stiele schälen und in Scheiben schneiden. Die Zucchini halbieren und in einen halben Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Den Fenchel halbieren und in einen Zentimeter große Blätter schneiden. Den Staudensellerie waschen und schräg in einen Zentimeter breite Stücke schneiden. Die Frühlingszwiebeln in einen Zentimeter dicke Ringe schneiden. Die Kartoffeln schälen und in zwei Zentimeter große Würfel schneiden. Brokkoli, Zucchini, Fenchel, Frühlingszwiebeln und Staudensellerie in Salzwasser bissfest kochen, in kaltem Wasser abschrecken und auf einem Sieb abtropfen lassen. Die Kartoffeln mit den Erbsen in der Brühe mit Lorbeerblatt und Chilischote in circa 30 Minuten weich köcheln. Lorbeerblatt und Chili anschließend entfernen und leicht sämig pürieren. Mit Kurkuma, Kardamom und Bockshornklee aus der Mühle, Salz und Chili würzen. Das Gemüse zugeben, mit Ingwer, einer halben Knoblauchzehe, der aufgekrazten Vanilleschote, Zimt und der Kräuterpaste verfeinern. Die ganzen Gewürze nach fünf Minuten wieder entfernen.

Alfons Schuhbeck am 19. März 2010