

# Gebackenes Gemüse im Kichererbsen-Teig mit Dips

## Für 4 Personen

### Für den Harissadip:

200 g griech. Joghurt (10%)    1 geh. TL Harissa    mildes Chilisalz

### Für die Sauce Rouille:

ca. 8 Safranfäden    1 gegarte Mini-Kartoffel (25 g)    50 ml Milch  
½ TL Dijon-Senf    ½ Knoblauchzehe (Scheiben)    100 ml neutrales Öl  
1 EL mildes Olivenöl    mildes Chilisalz

### Für die Chilisaucе:

2½ EL Limettensaft    1 Msp. Limetten-Abrieb    2 EL Sojasauce  
1 geh. EL Zucker    1 fein gehackte Knoblauchzehe    1 TL kl. rote Chilischote  
5 Korianderstiele    1 EL kleine Karottenwürfel    1 EL Gurkenwürfel (à 23 mm)

### Für das Gemüse:

500 g gemischtes Gemüse    Salz    100 g Champignons

### Für den Teig:

300 g Kichererbsenmehl    2 TL Backpulver    1 TL mildes Currypulver  
1 geh. TL mildes Chilisalz    2 EL Öl

Zuerst die Dips zubereiten. Für den Harissadip den Joghurt mit Harissa verrühren und mit Chilisalz würzen.

Für die Sauce Rouille den Safran in 2 EL heißem Wasser 5 bis 10 Minuten einweichen. Die Kartoffel in kleine Würfel schneiden und mit Milch, Senf und Knoblauch in einen hohen Rührbecher geben. Den eingeweichten Safran hinzufügen und alles mit dem Stabmixer fein pürieren. Das Öl und das Olivenöl in einem dünnen Strahl einlaufen lassen und dabei mit dem Stabmixer rühren, bis eine cremige Konsistenz entstanden ist. Die Sauce mit Chilisalz würzen.

Für die Chilisaucе 4 EL Wasser, Limettensaft und -schale, Sojasauce, Zucker, Knoblauch und Chili verrühren. Den Koriander waschen, trocken schütteln und die Blätter mit den Stielen fein hacken. Karotten- und Gurkenwürfel sowie Koriander in die Sauce rühren.

Das Gemüse putzen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Jedes Gemüse separat in Salzwasser bissfest garen, in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Champignons putzen und trocken abreiben.

Für den Ausbackteig das Kichererbsenmehl mit dem Backpulver in eine Schüssel sieben. Curry und Chilisalz hinzufügen. Mit dem Schneebesen nach und nach 400 ml kaltes Wasser unterrühren, bis ein glatter, sämiger Teig entstanden ist. Bei Bedarf etwas mehr Flüssigkeit dazugeben. Zuletzt das Öl unterrühren.

Das Fett in einem großen flachen Topf oder einer Fritteuse auf 160°C erhitzen. Das Mehl in einen tiefen Teller geben. Das Gemüse in Mehl wenden, durch den Backteig ziehen und portionsweise im Fett 4 bis 5 Minuten goldbraun backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und etwas mit Salz würzen. Mit den Dips servieren und nach Belieben mit gemischten Kräuterblättern garnieren.

Alfons Schuhbeck am 06. Juli 2020