

# Chicken-Curry-Wrap im Curry-Sud

**Für zwei Personen**

**Für den Teig:**

1 Ei	100 ml Milch	1 EL neutrales Öl
150 g Mehl	1 Muskatnuss	1 EL Butter
1 Prise Salz		

**Für die Füllung:**

100 g Maishähnchenbrust	50 g Basmati	50 g Babyspinat
10 Zuckerschoten	6 Kirschtomaten	1 Schalotte
2 Knoblauchzehen	100 ml Gemüsefond	Fleischfond
Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für den Curry-Sud:**

2 Schalotten	1 Limette	50 ml Sahne
6 cl Madeira	150 ml Geflügelfond	1 EL Currypulver
20 g kalte Butter	Salz	Pfeffer

**Für den Teig:**

Die Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Milch mit Mehl, Ei, Öl, Salz und einer Prise Muskat zu einem glatten Teig verrühren. Butter in einer Pfanne auslassen und Teig hineingeben. Goldgelb von beiden Seiten ausbacken.

**Für die Füllung:**

Reis mit der doppelten Menge Gemüsefond kochen. Fleisch abrausen, trockenwedeln und kleinschneiden. In Öl anbraten. Schalotte und Knoblauch abziehen, fein hacken und hinzugeben. Zuckerschoten putzen und kleinschneiden. Babyspinat waschen und trockenschleudern.

Tomaten enthäuten, entkernen und kleinschneiden. Gemüse und Reis mit in die Pfanne geben und alles mit Fleischfond ablöschen und einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Füllung mittig auf den Pfannkuchen platzieren und fest einrollen. Einmal halbieren und anrichten.

**Für den Curry-Sud:**

Schalotten abziehen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne auslassen und Schalotten darin anschwitzen. Currypulver hinzugeben. Mit Madeira ablöschen und Geflügelfond angießen. Durch ein Sieb passieren. Sahne hinzugeben. Limette abspülen, trockentupfen, Schale abreiben, dann halbieren und Saft auspressen. Sauce mit Limettensaft, -abrieb, Salz und Pfeffer würzen. Sauce aufmixen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 20. April 2020