

Mit Tofu, Enten-Brust gefüllte Samosas, Pak-Choi-Curry

Für zwei Personen

Für die gefüllten Samosas:

100 g Entenbrust	2 Filoteigblätter	50 g Tofu
1 kleine Schalotte	2 Knoblauchzehen	$\frac{1}{2}$ kleine Chilischote
10 Korianderblätter	4 EL heller Sesam	50 g Butter
300 ml Pflanzenfett	1 Msp. Currypulver	Salz, Pfeffer

Für das Pak-Choi-Curry:

200 g Baby-Pak-Choi	1 Stange Frühlingslauch	1 Schalotte
2 Knoblauchzehen	$\frac{1}{2}$ scharfe Chilischote	100 ml Kalbsfond
4 cl Sojasauce	3 EL Sesamöl	2 Zweige Korianderkraut
1 EL gerösteter Sesam	Salz	

Für die gefüllten Samosas:

Das Entenbrustfleisch, Tofu und Chilischote ohne Kerne ganz fein hacken. Schalotte abziehen und würfeln, Knoblauch abziehen und hacken. Korianderblätter abbrausen und hacken. Schalotten, Zwiebeln, Koriander, Currypulver, Salz und Pfeffer dazugeben und alles abschmecken. Sesam in einer Pfanne rösten.

Butter schmelzen. Strudelblätter in ca. 8 cm breite Streifen schneiden und mit flüssiger Butter bestreichen und immer zwei Streifen übereinanderlegen. Am Ende 1 EL Masse darauf geben und immer zum Dreieck einschlagen. Die gefüllten Samosas mit flüssiger Butter einpinseln, in Sesam wenden und im Pflanzenfett goldbraun ausbacken.

Für das Pak-Choi-Curry:

Frühlingslauch putzen und in schräge kurze Stücke schneiden.

Knoblauch abziehen und zusammen mit Chili in ganz dünne Streifen schneiden. Schalotte abziehen und würfeln. Pak Choi waschen und putzen.

Frühlingslauch, Schalotte und Knoblauch in einer tiefen Pfanne in heißem Sesamöl anbraten. Pak Choi und Chili hinzugeben und ebenfalls gut anbraten. Das Ganze mit Kalbsfond und Sojasauce ablöschen und einkochen lassen. Mit Salz abschmecken. Zum Schluss gehacktes Korianderkraut unterheben.

Das Gericht auf Tellern anrichten, Sesam darüber streuen und servieren.

Johann Lafer am 29. Oktober 2020