

Steckrüben-Curry mit gebackenen Hähnchen-Bällchen

Für vier Portionen

1 Steckrübe (800 g)	1 Knoblauchzehe	2 Schalotten
20 g Ingwer	2 EL Sesamöl	1 TL gelbe Currypaste
200 ml Kokosmilch	200 ml Gemüsefond	500 g Hähnchenbrust
150 g geräucherter Speck	2 Eier	2 EL Speisestärke
je $\frac{1}{2}$ TL Koriander und Kreuzkümmel	2 EL Sojasauce	1 Bund Koriander
50 ml Mineralwasser	100 g Mehl	200 g Pankobrösel
1 L Pflanzenfett	1 Mango	1 Bund Korianderkraut
Salz, Pfeffer, Chili		

Die Steckrübe waschen, schälen und in walnussgroße Würfel schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und klein schneiden. Ingwer schälen, fein reiben. Sesamöl in einem Topf erhitzen, Ingwer, Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen. Steckrübenwürfel zugeben und ebenso anschwitzen. Currypaste zufügen, unterrühren und mit der Kokosmilch und dem Gemüsefond aufgießen. Bei milder Hitze 20 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Hähnchenbrust und den Speck durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen und in eine Schüssel geben. Eier trennen.

Eiweiß und Speisestärke zum Fleisch geben. Koriander und Kreuzkümmel im Mörser grob zerstoßen. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer, Chili, Koriander, Kreuzkümmel, Sojasauce und gehacktem Koriander würzen.

Pflanzenfett in einem Topf auf 160 Grad erhitzen. Aus der Masse kleine Bällchen formen. Eigelbe mit dem Mineralwasser verquirlen. Die Bällchen im Mehl wenden, durch das verquirlte Ei ziehen und in den Pankobröseln wenden. Bällchen im heißen Pflanzenfett goldbraun und knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Die Mango schälen und das Fruchtfleisch in grobe Würfel schneiden. Das Steckrüben Curry mit Salz und Pfeffer abschmecken, Mango untermischen und in tiefen Schalen anrichten, die Bällchen darauf legen. Koriander auf das Curry streuen

Johann Lafer am 03. Oktober 2015