

Evapii mit Currytomaten

Für zwei Personen

Für die evapii:

200 g Schweinemett, gewürzt 1/8 Rad Fladenbrot 1 Knoblauchzehe
1 Ei 1 Zweig Bohnenkraut 1 Msp. Paprikapulver

Für die Tomaten:

300 g Kirschtomaten 1 kleine rote Zwiebel 100 ml Ananassaft
2 EL Olivenöl 4 Zweige Koriander 2-4 Msp. Madras Currypulver
Salz Pfeffer

Für die evapii:

Die Knoblauchzehe abziehen und fein reiben. Bohnenkraut abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Ei trennen und dabei das Eigelb auffangen. Fladenbrot grob zupfen.

Aus Schweinemett, Eigelb, fein geriebener Knoblauchzehe, gehacktem Bohnenkraut und Paprikapulver eine kompakte Masse herstellen und diese zwischen den Händen in ca. 5 cm lange Röllchen formen. In einer Grillpfanne von beiden Seiten zusammen mit gezupftem Fladenbrot kross grillen.

Für die Tomaten:

Kirschtomaten putzen und vierteln. Zwiebel abziehen und fein würfeln.

Koriander abbrausen, trockenwedeln und zwei Zweige fein hacken.

Kirschtomaten und Zwiebel in Olivenöl farblos anschwitzen, mit Currypulver bestäuben und kurz mitschwitzen. Mit Ananassaft auffüllen, leicht einköcheln lassen und mit gehacktem Koriander, Curry, Salz und Pfeffer nochmals abschmecken. Mit restlichen Koriander garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 21. Oktober 2020