

Pilz-Kürbis-Curry mit Hackbällchen

Für zwei Personen

Für das Pilz-Kürbis-Curry:

½ Hokkaido-Kürbis	50 g braune Champignons	50 g Austernpilze
50 g Kräuterseitlinge	50 g Pfifferlinge	100 g Babyspinat
1 Stange Lauch	2 Knoblauchzehen	6 EL gelbe Currypaste
200 ml Gemüsefond	100 ml Kokosnussmilch	5 Zweige Koriander
50 ml Olivenöl	Zucker	Salz

Für die Hackbällchen:

200 g gemischtes Hackfleisch	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Ei	2 Lorbeerblätter	10 grüne Kardamomkapseln
2 Sternanis	1 TL gemahlener Kreuzkümmel	Salz

Für die Garnitur:

2 Zweige glatte Petersilie

Für das Pilz-Kürbis-Curry:

Die Pilze putzen und klein schneiden. Anschließend in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Nicht direkt salzen, sondern erst später.

Lauch waschen und schneiden. Kürbis waschen und schneiden.

Knoblauch abziehen und klein hacken. Alles zusammen mit der gelben Currypaste in einer Pfanne leicht anrösten. Mit Geflügelfond und Kokosmilch auffüllen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Babyspinat waschen und trockentupfen. Koriander waschen und zupfen. Babyspinat, Koriander und Limettenabrieb hinzufügen und erneut aufkochen lassen.

Für die Hackbällchen:

1 L Wasser mit Salz aufsetzen und die Gewürze im Wasser aufkochen lassen und einen Pochiersud herstellen. Zwiebeln abziehen und fein hacken. Knoblauch abziehen und ca. die halbe Zehe fein reiben.

Aus Hack, fein gehackten Zwiebeln, Ei und Kreuzkümmel eine Masse herstellen. Salzen. Mit angefeuchteten Händen zu kleinen Kugeln formen und im Pochiersud gar ziehen lassen.

Für die Garnitur:

Petersilie als Garnitur verwenden.

Mario Kotaska am 14. Oktober 2022