

# Kompott von Kichererbsen mit mariniertem Gemüse

## Für 4 Personen

200 g Kichererbsen	2 rote Zwiebeln	1 Zehe Knoblauch
80 g Chorizo	2 EL Rapsöl	2 Karotten
200 ml Tomatensaft	Salz	1/2 TL Garam Masala
2 Bio-Limetten	200 ml Kokosmilch, ungesüßt	1 Stück Ingwer (ca. 5 g)
4 Zweige Koriander	4 Zweige Minze	100 g Staudensellerie
100 g Fenchel mit Grün	1 EL Haselnussöl	2 EL Estragonessig
weißer Pfeffer	2 EL Erdnüsse, geröstet, gesalzen	

Kichererbsen am Vortag in reichlich kaltem Wasser einweichen (mindestens 12 Stunden). Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen, fein würfeln. Chorizo in feine Würfel schneiden und diese mit 1 EL Rapsöl in einer Pfanne anbraten. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und anschwitzen. Die Karotten schälen, grob würfeln und zugeben. Die Kichererbsen mit der Hälfte des Einweichwassers sowie den Tomatensaft, etwas Salz und Garam Masala zugeben und zugedeckt weichkochen. Die Flüssigkeit sollte zur Hälfte eingekocht sein, eventuell Einlegefond nachgießen. Limetten heiß abspülen, abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Ingwer schälen und fein reiben. Die Kokosmilch zum Kichererbsentopf geben und unterrühren. Mit Limettensaft- und schale, dem geriebenen Ingwer und ggf. noch Garam Masala abschmecken. Den Koriander und die Minze abspülen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden. Kurz vor dem Anrichten unter die Kichererbsen rühren. Den Sellerie waschen und sehr fein hobeln. Den Fenchel waschen, das Grün entfernen und dieses fein hacken. Die Fenchelknolle ebenfalls sehr fein hobeln und mit dem Staudensellerie 5 Minuten in Eiswasser einlegen. Gut abtropfen lassen. Beides kurz vor dem Anrichten mit 1 EL Rapsöl, Haselnussöl, dem Fenchelgrün und dem Essig marinieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Kichererbsenkompott in tiefe vorgewärmte Teller geben. Das marinierte Gemüse und die Erdnüsse darauf anrichten.

Michael Kempf am 20. November 2015