

Südindisches Black-Curry mit Kokos-Chutney

Zutaten für 4 Portionen:

3 Auberginen
4 EL Rapsöl
2 TL braune Senfsamen
5 TL Fenchelsamen
1 1/2 TL Kreuzkümmel, ganz
20 Curryblätter
3 Zwiebeln, Ringe
2 EL Koriander, gemahlen
3 1/2 TL schwarzer Pfeffer, gebrochen
1 TL Cayennepfeffer
8 EL Kokosraspel
1 1/2 EL Tamarindenpaste
500 g gehackte Tomaten (Dose)
2 Knoblauchzehen, gepresst
1 Bund Koriander, geschnitten
1 1/2 TL Meersalz

2,5 l Wasser
500 g Kartoffeln, geschält
5 EL Rapsöl
Meersalz, Pfeffer aus der Mühle
1/2 Bund frischer Koriander, geschnitten



Die Auberginen vierteln und in 2 cm grosse Würfel schneiden. Mit Salz bestreuen und 30 Minuten stehen lassen. Mit Haushaltspapier trocken tupfen.

Das Öl erhitzen, Senfsamen, Fenchelsamen und Kreuzkümmel anziehen, bis sie aufspringen. Curryblätter dazugeben, kurz mit anziehen. Zwiebelringe dazugeben, anziehen, bis sie glasig sind. Gewürze, Kokosraspel, Tamarindenpaste, Tomaten, Knoblauch, frischen Koriander und Salz dazugeben, mit anziehen, bis eine Paste entsteht.

Das Wasser dazugeben, aufkochen, die Sauce auf 1,5 Liter reduzieren, mit dem Stabmixer pürieren.

Die Kartoffeln in 2 cm grosse Würfel schneiden, in Salzwasser weich kochen, abgiessen und in die fertige Sauce geben.

Das Öl erhitzen und die Auberginenwürfel rundum goldbraun braten, drei Viertel davon ebenfalls in die Sauce geben. Abschmecken, anrichten und mit frischem Koriander und den restlichen Auberginenwürfeln garnieren.

Quelle: Hilt. Vegetarisch.