

Saturday, June 20. 2015

Kartoffel-Cashew-KÄ¼chlein mit scharf-zitronigem Spargel-Kokos-Sambal

Letztens bin ich beim Einkaufen zufÄ¼llig an einen Aufsteller der "Slowly Veggie" vorbei geschlendert. Als ich die Zeitschrift aufschlug, hatte ich gleich das Rezept erwischt, das mich am meisten interessieren sollte: Eine Abwandlung von meinem geliebten singhalesischen Kokos-Sambol (Ä© Rezept) mit rohem, grÄ¼nem Spargel!

Da ich beim DurchblÄ¼tern noch viele interessante Rezepte (unter anderem viele vegetarische und vegane Burger) entdeckte, wanderte das Heft gleich in den Einkaufswagen.

Gestern war es dann so weit und ich hab das Spargel-Sambol zubereitet. Probiert es aus, solange es noch Spargel gibt, denn dieser fruchtig-scharfe "Salat" schmeckt wirklich fantastisch. Als warme Beilage gab es die Kartoffel-Cashew-KÄ¼chlein mit exotischen KrÄ¼utern und GewÄ¼rzen aus dem Heft.

Ich habe beide Rezepte beim Kochen etwas abgewandelt und vor allem die in Sri Lanka allgegenwÄ¼rtigen frischen CurryblÄ¼tter hinzugefÄ¼gt.

Ich bin ja in der glÄ¼cklichen Lage, seit einigen Jahren stolzer Besitzer eines immer grÄ¼ner wuchernden CurryblÄ¼tterstrauches zu sein (damals erworben bei RÄ¼hlemann's KrÄ¼uter und Duftpflanzen). Ich habe schon Ä¼fter gedacht, er Ä¼bersteht den Winter nicht, aber er hat mich immer wieder Ä¼berrascht mit neuen Ä¼sten und herrlich duftenden BlÄ¼ten.

Solltet Ihr keinen neuen, grÄ¼nen Mitbewohner suchen, findet Ihr CurryblÄ¼tter eventuell im Asiamarkt frisch oder tiefgekÄ¼hlt. Ganz zur Not gehen auch getrocknete. Aber sie kommen niemals an den besonders speziellen Geschmack von frischen BlÄ¼ttern heran.

Meine Version von dieser Geschmacksexplosion mÄ¼chte ich nun gerne mit Euch teilen. Die Menge reicht fÄ¼r 2 Personen als Abendsnack oder fÄ¼r 4 Personen als Vorspeisenhappen.

Spargel-Kokos-Sambal:

1 Bund grÄ¼ner Spargel (dÄ¼nne, zarte Stangen)

35 g Kokosflocken

1/2 rote Chilischote oder 1/2 TL Chilipulver

1 Schalotte, in feine Ringe geschnitten

ein kleiner StrauÄ¼ frischer Koriander, fein gehackt

5 Cocktailtomaten, in kleine WÄ¼rfel geschnitten

Saft von 1 1/2 Zitronen

flÄ¼ssige SÄ¼Ä¼e (z. B. KokosblÄ¼ttersirup, Agavendicksaft o.Ä¼.) oder brauner Zucker zum Abschmecken

Salz, Pfeffer

Den Spargel waschen, die Enden abschneiden und das untere Drittel schÄ¼len. Dann roh in dÄ¼nne Scheiben schneiden und die Spitzen dabei ganz lassen.

Die Schalotte, die Tomaten, den Koriander und die Chili (Menge nach Wahl) schneiden und mit dem Spargel in eine Schale geben.

Mit dem Zitronensaft Ä¼bergieÄ¼en und mit Salz, Pfeffer und SÄ¼Ä¼e abschmecken.

So lange marinieren lassen, bis die KÄ¼chlein fertig sind. Das Sambal und vor allem die Kokosflocken darin sollten richtig schÄ¼n saftig werden. Ansonsten noch etwas Zitronensaft nachgeben.

Kartoffel-Cashew-KÄ¼chlein:

6 mittelgroÄ¼e Kartoffeln

60 g Cashewkerne, fein gehackt

4 groÄ¼e frische CurryblÄ¼tter, klein gehackt

2 Stengel frischer Koriander, klein gehackt

1 rote Zwiebel

2 Knoblauchzehen, gepresst

1 guter TL fein gehackter Ingwer

1/2 TL schwarze Senfsamen

1/2 TL KreuzkÄ¼mmelsamen

1/2 TL Kurkuma

2 EL Buchweizenmehl oder Kichererbsenmehl

3-6 EL KokosÄ¼l

Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln in einem Topf mit Wasser weich kochen.

In der Zwischenzeit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, KrÄ¼uter und GewÄ¼rze schneiden und vorbereiten.

1/2 TL KokosÄ¼l in einer kleinen Pfanne erhitzen und Zwiebel, Knoblauch, Ingwer, CurryblÄ¼tter, Senfsamen und KreuzkÄ¼mmel unter RÄ¼hren anschwitzen. Nach einigen Minuten die Cashewkerne dazu geben und mitbraten, bis sie leicht golden sind.

Die fertigen Kartoffeln schÄ¼len und in einer SchÄ¼ssel mit mit einem Stampfer zu PÄ¼rree verarbeiten.

Das Zwiebel-GewÄ¼rz-Gemisch und das Mehl dazu geben und zu einem Teig verrÄ¼hren.

Aus dem Teig kleine KÄ¼chlein formen. Sie sollten nicht mehr schlimm an den Fingern kleben. Falls doch, noch etwas Mehl dazu geben.

In einer mittelgroÄ¼en Pfanne 3 EL KokosÄ¼l erhitzen und die KÄ¼chlein portionsweise goldbraun von beiden Seiten ausbacken. Eventuell mÄ¼sst Ihr nach jedem Schwung wieder ein wenig Ä¼l nachgeben.

Auf einem KÄ¼chenpapier abtropfen lassen und lauwarm zu dem Spargel-Kokos-Sambal servieren.

MÄ¼chtet Ihr Euch noch ein wenig mehr von Sri Lanka verzaubern lassen? Dann schaut doch mal auf meinem Reisebericht vorbei!