



Schweinecurry „Vindaloo“-Style

Ein im Grunde bäuerliches und einfaches Gericht, das es jedoch kulinarisch in sich hat. Die fluffigen Fladenbrote sind durch die Würzbutter äußerst köstlich und die Pesto veredelt sie unglaublich. Das Curry strotzt vor Würzwohne und ist saftig und zart. Die Avocado-Crème rundet alles ab und kühlt, wenn nötig Feuer im Schlund!



Das Brot und die Toppings

Alle Zutaten für die Fladenbrote mit 2 TL flüssiger Butter in der Rührmaschine zu einem geschmeidigen Teig vermengen. Dabei nach und nach 100 ml Wasser hinzufügen, bis der Teig eine glatte Konsistenz hat. Eine Stunde abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Senf- und Koriandersaat in der trockenen Pfanne anrösten, bis es duftet, kurz abkühlen lassen. Mörsern. Durch ein relativ grobes Sieb in die restliche flüssige Butter geben, so dass das Meiste der Schalen zurückbleibt. Knoblauch und eine Prise grobes Salz hinzufügen. Lauwarm halten.

Teig in 8 gleiche Portionen unterteilen. In den Händen zu Kugeln formen, diese wiederum 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Ohne Nudelholz, nur mit den Fingerkuppen rund und flach ziehen, wobei hohe und tiefe Stellen entstehen sollen. Noch einmal kurz gehen lassen. Die Fladen in zwei flachen Pfannen, die leicht mit Butterschmalz ausgepinselt sind, kurz und heiß ausbacken, bis sie Blasen werfen, dabei einmal wenden. Auf ein Kuchengitter geben, etwas abkühlen lassen. Vor dem Servieren noch einmal in den ca. 200 °C heißen Backofen geben, aufwärmen und knapp vor dem Servieren mit

der Gewürz-Knoblauch-Butter kräftig bepinseln. Es darf ruhig etwas heruntertropfen, daher mit Küchenpapier auslegen!

Für das Pesto die Kräuter, Parmesan, Abrieb und etwas Saft von der Zitrone, Nüsse, Öl und etwas Brühe in den Mixbecher füllen, dabei nicht gleich die komplette Brühe nehmen. Cremig aufmixen, eventuell weitere Brühe hinzufügen. Gegebenenfalls etwas salzen. Beiseitestellen. Wer möchte, kann es auch durchkühlen.

Das Curry

Das Fleisch in Stücke der gewünschten Größe schneiden. Ich empfehle Gabelhappen in etwa 2 mal 2 Zentimeter Größe. Das Fleisch mit Weißwein und Senf einmassieren, für ca. 2 Stunden kalt stellen. Danach in der Stärke wenden und in mehreren Portionen im Butterschmalz heiß anbraten, bis schöne, braune Röstspuren entstanden sind. Mit der Schaumkelle herausheben, salzen und pfeffern. Während das Fleisch anbrät, in einer separaten Pfanne das Curry vorbereiten.

Für die Curry-Sauce Zwiebel und Knoblauch ohne Farbe anschwitzen, salzen und pfeffern. Gewürze

und Tomatenmark hinzufügen und unter Rühren anbraten, bis alles zu duften beginnt. Mit Brühe und Tomaten ablöschen, kurz köcheln lassen. Fleisch hinzufügen, für ca. 60 Minuten leise schmurgeln lassen. Lorbeerblätter, Kaffir-Limettenblätter, Ingwer und Essig dazugeben, leise weiter schmoren, bis das Fleisch mürbe und zart ist. Wie lange die Garzeit am Ende braucht, das hängt von der Beschaffenheit des Fleisches und der Größe der Würfelchen ab. Länger als eine eineinhalb Stunden sollte man mit etwas Glück nicht benötigen!

Die Avocadocrème

Die Avocados halbieren. Die Kerne aufbewahren. Fügt man sie der fertigen Crème hinzu, läuft sie während des Aufbewahrens nicht braun an. Einige

schöne Avocado-Segmente herausschneiden und mit Limettensaft beträufeln. Gegebenenfalls einige Korianderblättchen für die Dekoration aufbewahren. Alle restlichen Zutaten ausgiebig mixen, so dass eine geschmeidige Crème entsteht. Den Kern in den Mixbecher stecken, mit Folie abdecken, bis zum Servieren kühlen.

Das Anrichten

Die Naan-Brote mit der warmen Buttermischung bestreichen, halbieren und auf Teller setzen. Das Curry hinzufügen, mit frischen Kräutern bestreuen. Avocado-Crème daneben drapieren und einige Avocado-Segmente anlegen. Nach Belieben mit Kräutern bestreuen. Die Brote mit der Pesto beträufeln.

Zutaten

Für 4 bis 6 Portionen

Das Brot und die Toppings

Menge	Zutat
	Die Naan-Brote
300 g	Dinkelmehl (und etwas zum Ausarbeiten)
1 ½ TL	Trockenhefe
1 TL	Zucker
1 TL	Salz
1 Becher (150 g)	Vollmilch-Joghurt
Etwa 150 ml	Wasser
6 EL	flüssige Butter (evtl. Ghee oder Nussbutter)
1 TL	Senfkörner
1 TL	Koriandersaat
4 Zehen	frischer Knoblauch (fein gehackt)
	Die Pesto
½ Bund	Koriander
½ Bund	Petersilie
2 EL	geriebener Parmesan
1	Bio-Zitrone
4 EL	geröstete Erdnüsse
6 bis 8 EL	mildes Öl
6 bis 8 EL	Brühe

Zutaten

Das Curry

Menge	Zutat
	Das Fleisch
800 g	Schweineschulter (beste Qualität)
2 gute TL	Dijonsenf
4 cl	Weißwein
2 EL	Stärkemehl
4 EL	Butterschmalz
	Die Curry-Sauce
200 g	Küchenzwiebeln (fein gehackt)
4 bis 6	junge Knoblauchzehen (sehr fein gehackt)
2 EL	Butterschmalz
2 Tassen	Geflügelbrühe
1 TL	Kurkuma
1 TL	Kreuzkümmelsaat (gemörsert)
1 TL	Koriandersaat (gemörsert)
1 TL	Paprika (edelsüß)
1 TL	mildes Currypulver (z. B. von Ingo Holland)
2 TL	brauner Zucker
2 TL	Tomatenmark
1 bis 2 Tassen	Stückige Tomaten
1 guter Spritzer	Milder Fruchlessig (z. B. Sherry-Essig)
1 Daumen großes Stück	Ingwer (fein gerieben)
2	Frische Lorbeerblätter
8 bis 10	Curryblätter (oder Kaffir-Limettenblätter)
Eventuell:	Einige Spritzer „Tomami“ und Worcestersauce
	Salz, Pfeffer

Zutaten

Die AvocadoCrème

Menge	Zutat
2	verzehrrife Hass-Avocado
1	Bio-Limette
2 EL	Crème fraîche
2 EL	Naturjoghurt
Einige Spritzer	Tabasco (nur wenig)
Einige Stiele	Koriandergrün
	Muskat, Salz, Pfeffer