



Kartoffel-Korma mit Garnelen

„Korma“ ist ein Gericht, das wunderbar intensiven und gleichzeitig sanften Charakter hat. Cremige, leise geschmorte Sauce birgt geheimnisvolle Aromen. Sind diese gekonnt dosiert, ist der Esser betört, jedoch schmeckt er die Komponenten nicht heraus. Die Kartoffeln sind am Ende geschmeidig. Die Garnelen außen geröstet, innen glasig. Nüsse und Mandeln sind der Kontrapunkt, der veredelt und den kulinarischen Kreis schließt!

Zunächst Safran in der erwärmten Sahne und Kokosmilch auflösen, damit er Zeit zum Durchziehen hat.

Die Kartoffeln schälen und in Segmente schneiden, je nach Größe vierteln, sechsteln oder achteln. Zwiebeln und Knoblauch fein schneiden. Kardamomsamen aus den Kapseln lösen und mit Koriandersaat ohne Fett in der Pfanne leicht anrösten, Mörsern. Zwiebeln und Knoblauch im Erdnussöl mit ganz wenig Farbe anrösten. Kardamom und Koriandersaat durch ein Sieb hinzufügen, damit keine Spelzen in die Sauce gelangen. Lorbeerblätter und Zimtstange einlegen. Mit der Brühe angießen, Kartoffeln hinzufügen. Zugedeckt höchstens ca. 10 Minuten dünsten, bis sie noch kurz vor al dente sind. Anders ausgedrückt: bis sie nicht weiter als zu zwei Drittel gegart sind.

Mandeln und Cashewnüsse anrösten. Die Mittelrippe aus den Limettenblättern schneiden, Blatthälften feinst zerkleinern. Von der Zitronengrassstange die äußeren Blätter und die oberen zwei Drittel entfernen. Das fleischige Innere ebenfalls feinst schneiden. Würzelchen und Stiele vom Koriander fein hacken. Ingwer und Kurkuma reiben. Alle diese Zutaten samt Safransahne zu den Kartoffeln



in die Kasserolle geben, Garam Masala einrühren, kräftig mit langem Pfeffer, besser noch mit der Pfeffermischung „Mélange Noir“ würzen und etwas Limettenabrieb dazugeben. Gegebenenfalls noch etwas salzen und leise für 10 Minuten ziehen lassen. Die Kartoffeln probieren. Sie sollen nun angenehm weich sein, ohne zu zerfallen. Der Sauce haben sie inzwischen durch ihre Stärke Sämigkeit verliehen.

Tipp: Sollte die Sauce zu flüssig sein, die Kartoffeln herausheben und die Sauce mit etwas aufgelöster Stärke binden. Gegebenenfalls noch etwas einköcheln lassen. Kartoffeln wieder hinzufügen.

Währenddessen Trauben halbieren und in der Butter karamellisieren. Korianderblättchen grob hacken. Lorbeerblätter und Zimtstange aus dem Korma fischen.

Garnelen à la minute in Olivenöl mit dem Knoblauch braten, sie sollen im Inneren noch saftig sein. Salzen, mit Limettensaft beträufeln. Sofort auf dem Korma servieren.

Zum Korma passt ein erfrischender Salat. Das kann ein grüner Salat sein, im Winter zum Beispiel Feldsalat oder Endivien. Das kann jedoch auch ein Salat

aus geraspelttem Wurzelgemüse sein, scharf-fruchtig abgeschmeckt.

Tipp: Ist das Korma sehr scharf, eine Nocke von dem zehnprozentigen Jogurt dazugeben, der neutralisiert und lindert die Strapazen von Zunge und Gaumen.

Zutaten

Für 4 Portionen

Menge	Zutat
800 bis 1000 g	eher kleine Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
2 mittelgroße	Zwiebeln
2 bis 4	Knoblauchzehen
4 EL	Erdnussöl
1 daumengroßes Stück	Ingwer
1 kleines Stück (ca. 2 cm)	Kurkuma
2 frische	Lorbeerblätter
4	Kardamomkapseln
2 TL	Koriandersaat
1 Stück (4 cm)	Zimtstange
8 bis 10	Kaffirlimettenblätter (statt Curryblätter)
1 Stängel	Zitronengras
1 Bund	Koriander (möglichst mit Würzelchen)
300 ml	Gemüse- oder Hühnerbrühe (gute Qualität oder selbst gemacht)
80 ml	Sahne
80 ml	Kokossahne
1 Döschen	Safranfäden
1 bis 2 TL	Garam Masala
1 Hand voll	Abgezogene Mandeln (geröstet)
1 Hand voll	Cashewnüsse (geröstet)
1 Hand voll	grüne Trauben (kernlos)
1 Hand voll	blaue Trauben (kernlos)
2 EL	Butter
1	Bio-Limette
	Salz, Pfeffer
	Außerdem:
16 bis 20	Garnelen (oder Tiger-Prawns)
2 EL	Olivenöl
2	zerdrückte Knoblauchzehen