



Pakoras und Austernpilzrahm

Das Rezept besticht durch die Vielfalt von Geschmacksnuancen und Konsistenzen. Die Pakoras sind außen knusprig und erinnern an Rösti. In Anlehnung an Pilzrahmsauce zu den Rösti werden die Pakorasküchlein von Pilzrahm umschmeichelt. Ein fruchtigknuspriger Salat aus Mango und Fenchel steuert Frische und Vitamine bei!

Die Pakoras

Spitzkohlstreifen und Zwiebel salzen. Vermengen (nicht kneten) und auf einem Sieb 10 Minuten ziehen lassen. Die Kartoffel reiben. Aus Mehl, Backpulver, Gewürzen, Ei, Ingwer, Zitronenabrieb und einer kräftigen Prise fein gemörsertem Pfeffer den Teig rühren, der die Konsistenz von Rührkuchen hat (nicht zu dünn, aber auch nicht zu dick: zäh fließend). Spitzkohl und Zwiebel gut ausdrücken. Mit den geriebenen Kartoffeln locker unter den Teig heben. Bei Bedarf einen Schluck Wasser hinzufügen.

Sobald das Ghee ausreichend erhitzt ist, mit zwei Esslöffeln zügig Häufchen formen, und golden ausbacken. Das Frittierfett ist heiß genug, wenn man einen Holzlöffel hineinhält und an diesem Bläschen aufsteigen. Die Pakoras auf einem



Küchenkrepp leicht entfetten. Ghee könnte auch durch Frittieröl oder anderes hitzebeständiges Fett ersetzt werden, spendiert jedoch einen durch nichts zu ersetzenden Geschmack!

Die Austernpilze

Die schönsten Pilze beiseitestellen. Einige im Ganzen lassen und als Einlage für die Sauce sowie als Deko auf dem Teller verwenden. Restliche Pilze zerkleinern. Für die Sauce Schalotten fein schneiden. Zerkleinerte Pilze und Schalotten für die Saucengrundlage andünsten. Knoblauch und Zitronengras hinzufügen, mit Kokossahne aufgießen, etwas Sojasauce angießen, die Curryblätter einlegen und 20 Minuten leise köcheln lassen. Kurz beiseitestellen und ziehen lassen, auf einem Sieb abgießen. Zurück in eine Sauteuse geben, mit Gewürzsauce und Gewürzpaste abschmecken, mit der Stärke binden. Vor dem Servieren mit Limettensaft würzen und

pfeffern.

Der Salat

Aus Koriandersaat, Schalotten, Erdnüssen, Erdnuss-Sauce, Honig, Limettensaft, Salz und Pfeffer ein Dressing rühren. Die Korianderstiele fein hacken und hinzufü-

-2-

gen. Den Fenchel 30 Minuten darin marinieren. Mango schälen und in längliche Segmente schneiden. Die Korianderblättchen zum Bestreuen aufheben und kurz vor dem Servieren unterheben.

Zutaten

Für 4 Portionen

Die Pakoras

Menge	Zutat
300 g	Spitzkohl (feine Streifen)
1 mittelgroße	weiße Zwiebel (halbiert, feine Scheiben)
1 mittelgroße	Kartoffel (am Vortag leicht blanchiert)
1 Daumen großes Stück	Ingwer (gerieben)
1	Bio-Zitrone (Abrieb nach Geschmack)
4 bis 5 EL	Kichererbsen-Mehl
1 bis 2 EL	Dinkelmehl
1 knapper TL	Backpulver
1 TL	Kreuzkümmel
1 TL	mildes Currypulver
¼ TL	Chiliflocken
Eine kräftige Prise	Pfeffer (indischer Pfeffer, z. B. Kampot-Pfeffer)
1	Ei
300 ml	flüssiges Ghee (oder Butterschmalz)

Die Austernpilze

Menge	Zutat
400 g	Austernpilze
2	Schalotten
2 bis 3 EL	neutrales Öl
400 ml	Kokossahne
2 Zehen	junger Knoblauch
6 bis 8	Curryblätter
1 Stange	Zitronengras (sehr fein geschnitten)
1	Bio-Limette
2 EL	Gewürzsauce (z. B. für Korma)
Ca. 1 TL	Gewürzpaste (leicht scharf)
Ein Schuss	Sojasauce
2 TL	Speisestärke (in Wasser aufgelöst)
	Pfeffer

Zutaten

Der Salat

Menge	Zutat
1	Fenchelknolle (feine Scheiben)
1	Mango (Segmente)
Einige Stiele	Koriander
½ TL	Koriandersaat (fein gemörsert)
2	Schalotten (fein geschnitten)
1 Hand voll	Erdnüsse (grob gehackt)
2 EL	feine Erdnuss-Sauce
Etwas	Honig
1	Bio-Limette
	Salz, Pfeffer