

4 PERSONEN (HAUPTGERICHT)

1 rote Zwiebel, in feine Streifen geschnitten (120g)
2 EL Zitronensaft
40 g Cashewkerne
20 g Mandeln blanchiert
3 Knoblauchzehen zerdrückt
6 Kardamomkapseln
2 TL Kreuzkümmelsamen
2 TL Korianderkörner
3 EL Olivenöl
1 Zwiebel grob gewürfelt (150g)
4 Knoblauchzehen zerdrückt
15 g Ingwer, geschält und gerieben
1 grüne Chilischote entkernt und fein gehackt
1 Zimtstange
¼ TL gem. Kurkuma
2 Eiertomaten geraspelt (150g)
2 EL gehackte Koriander zum Servieren
Salz und schwarzer Pfeffer

TOFUKLOESSCHEN

2 EL Olivenöl plus mehr zum Verarbeiten
250 g braune Champignons, in 5 mm dicken Scheiben
200 g fester Tofu, trocken getupft, grob in Stücke geteilt
3 Knoblauchzehen (zerdr.)
150 g Seidentofu
2 EL Tahin (Sesammus)
1 EL Sojasauce
30 g Panko (Semmelbrösel)
½ TL Speisestärke
5 Frühlingszwiebeln, in feinen Scheiben (75g)
10 g Koriandergrün (fein gehackt)

KORMA MIT TOFUKLÖSSCHEN

OTTOLENGHI, FLAVOUR, S. 268

Den Backofen auf 200° (Umluft) vorheizen. Die rote Zwiebel in einer kleinen Schüssel mit dem Zitronensaft und ½ TL Salz mischen und beiseitestellen.

Cashewkerne und Mandeln in einem Topf mit Wasser bedecken, bei mittlerer Hitze 20 Minuten köcheln und in einem Sieb abtropfen lassen.

Für die Klößchen das Öl in einer Pfanne stark erhitzen. Die Pilze und den festen Tofu darin etwa 8 Minuten etwas Farbe annehmen lassen; den Knoblauch zufügen und 30 Sekunden rühren, dann die Pfanne vom Herd nehmen. Alles im Mixer in wenigen kurzen Intervallen grob zerkleinern und mit den anderen Zutaten für die Klößchen mit einem ¾ TL Salz und einer kräftigen Prise Pfeffer in einer großen Schüssel gut vermengen. Mit geölten Händen aus dem Teig 16 tischtennisballgroße Kugel (a 40g) formen, dabei die Masse gut zusammendrücken. Mit etwas Abstand auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und im heißen Ofen 25 Minuten backen, bis sie leicht gebräunt sind. Beiseitestellen.

Während die Klößchen im Ofen sind, die Sauce zubereiten: Kardamomkapseln aufbrechen und die Samen zusammen mit Kreuzkümmel und Koriander im Mörser fein zerstoßen. In einer großen Pfanne mit passendem Deckel 1½ EL Öl bei mittlerer bis hoher Temperatur erhitzen und die Zwiebel darin 10 Minuten weich und tiefbraun braten. Mit Cashewkernen, Mandeln und 200 ml im Mixer etwa 2 Minuten sehr glatt pürieren.

Die restlichen 1½ EL Öl in dieselbe Pfanne geben. Knoblauch, Ingwer und grüne Chili darin 1 Minute braten, dann die Gewürze hinzufügen und 1 Minute mitbraten. Die Tomaten dazugeben und in etwa 4 Minuten dick einkochen lassen. Das Zwiebel-Nuss-Püree, 500 ml Wasser, 1½ TL Salz und 1 kräftige Prise Pfeffer hinzufügen. Zum Köcheln bringen und die Sauce bei mittlerer Hitze in etwa 25 Minuten um ein Drittel einkochen lassen. Die Klößchen in den Topf geben und in 5 Minuten in der Sauce erhitzen. Mit gehacktem Koriander und roter Zwiebel bestreuen und mit Fladenbrot servieren.