

4 PERSONEN (BEILAGE)

1 - 2 rote Chilischoten, in feine Ringe geschnitten, nach Belieben entkernt
1½ EL Weißweinessig
½ TL Zucker
8 Karotten, etwa 800g, geschält und in 2 cm große Stücke geschnitten
2 EL Olivenöl
1 TL mittelscharfes Currypulver
½ TL gemahlener Zimt
30 g Butter oder 2 EL Olivenöl
5 g Ingwer, geschält und in dünne Scheiben geschnitten
½ TL Schwarzkümmelsamen
½ TL Fenchelsamen
½ TL Kreuzkümmelsamen
½ EL Limettensaft
1 Frühlingszwiebel, geputzt und in feine Scheiben geschnitten (10g)
5 g Minzeblätter, in feine Streifen geschnitten
Salz

KAROTTENPÜREE MIT CURRY UND BRAUNER BUTTER

OTTOLENGHI, FLAVOUR, S. 67

Die Chilis, den Essig und den Zucker mit ¼ TL Salz in einer kleinen Schüssel vermengen, alles mit den Fingern durchkneten und mindestens 30 min durchziehen lassen.

Die Karotten in einem Dampfeinsatz auf kochendem Wasser bei starker Hitze zugedeckt etwa 25 Minuten dämpfen, bis sie sich mühelos mit einem Messer einstechen lassen. Das Gemüse zusammen mit Öl, Currypulver, Zimt und 1 TL Salz in den Mixer geben und etwa 1 min halbwegs glatt und ein wenig stückig mixen.

Während die Karotten garen, die Butter mit dem Ingwer, den Gewürzsamen und 1 kräftigen Prise Salz in einem kleinen Topf bei mittlerer Temperatur erhitzen, bis die Butter schäumt und sich hellbraun färbt (und die Gewürze aromatisch duften). Zur Seite stellen (evtl. später wieder kurz erwärmen)

Das Karottenpüree auf eine Platte geben, mit dem Löffelrücken kleine Mulden hineindrücken. Zuerst die Gewürzbutter, dann den Limettensaft darauf verteilen. Mit Minze und Frühlingszwiebeln garniert warm servieren.