

Culture Kitchen – Rezepte 2017

Afrikanisches Erdnuss-Kokosnuss-Curry für 4 Personen



Zutaten

1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel
2 Möhren
3 EL Öl
75 ml Wein, weiß, trocken
1 Stange Lauch
1 EL Honig
1 EL Zucker
2 TL Currypulver
750 ml Gemüsebrühe
175 g Erdnüsse, ungesalzen
150 ml Sahne
250 ml Kokosmilch oder Kokosmark
2 EL Erdnussbutter
Salz und Pfeffer
Chiliöl

Zubereitung

Zuerst den Knoblauch, die Zwiebeln und die Möhren schälen. Den Knoblauch fein hacken und die Zwiebeln und Möhren in dünne Scheiben schneiden. Alles zusammen in Öl anschwitzen und den Wein dazugeben. Anschließend einkochen lassen. Den geschnittenen Lauch sowie Honig, Zucker und Currypulver dazugeben und kurz aufkochen lassen. Dann die Brühe hinzugeben und alles ca. 5 min leicht köcheln lassen. Die Erdnüsse zwischenzeitlich in einer Pfanne anrösten und zusammen mit Sahne, Kokosmark und Erdnussbutter unterrühren. Abschmecken mit Salz und Pfeffer und anschließend die einzelnen Portionen ganz nach Wunsch mit Chiliöl beträufeln. Dazu Reis servieren.

Hähnchenschenkel in Tahinisauce für 4 Personen

(in Anlehnung an Kofta B´sinayah nach Yotam Ottolenghi)

Zutaten

4 Hähnchenschenkel
50 ml Tahinipaste
70 ml Weißweinessig
1 Knoblauchzehe, zerdrückt
1 Prise Salz
frische Petersilie
Zitronenschale zum Garnieren

Zubereitung

Hähnchenschenkel einsalzen und bei 200 Grad im Ofen 45 min auf Gitter garen. Anschließend Haut abziehen. Tahinipaste mit 150 ml Wasser, Essig, Knoblauch und Salz in einer Schüssel kräftig aufschlagen, bis eine glatte, cremige Sauce entsteht. Möglicherweise muss noch etwas Wasser untergerührt werden. Die Sauce beiseite stellen. Abgezogene Hähnchenschenkel mit Tahinisauce übergießen und für weitere 10 Minuten in den Ofen stellen. Die Tahinisauce nimmt dabei etwas Farbe an und dickt leicht ein. Pro Portion 1 Hähnchenschenkel mit Sauce servieren, mit reichlich Petersilie und Zitronenschale garnieren.