

## Einfach. Gut. Bachmeier | Kürbis-Süßkartoffel-Curry



### Rezept für 4 Personen

#### Zutaten:

- Pflanzenöl
- Sesamöl
- 150 g Hokkaido-Kürbis
- 150 g eingelegter Kürbis
- 150 g Süßkartoffeln
- 150 g Aubergine
- 2 Schalotten
- 0,5l Kokosmilch
- 12 Stängel Wilder Brokkoli
- 1 kleiner Romanesco
- Saft und Schale einer Zitrone
- 40 g Cashewnüsse
- Rote Currypaste
- Zucker
- Salz

- Pfeffer aus der Mühle
- 2 Stiele Korianderblätter

## Zubereitung:

1. Vom Wilden Brokkoli 2-3 Stängel roh beiseitelegen.
2. Den Brokkoli waschen und den untersten Teil der Stängel entfernen. Den Romanesco in kleine Röschen zerteilen.
3. Erst den Wilden Brokkoli, dann den Romanesco in Salzwasser bissfest blanchieren. Das Kochwasser aufheben.
4. Hokkaido-Kürbis auf der groben Seite einer Küchenreibe reiben. Süßkartoffel schälen. Kartoffel und Auberginen in ca. 1cm große Würfel schneiden. Schalotten schälen und in Streifen schneiden.
5. In einem flachen Topf 2 EL rote Currypaste (wer es schärfer mag, gerne etwas mehr) in jeweils 1 EL Pflanzen- und Sesamöl anrösten. Den geraspelten Hokkaido-Kürbis dazugeben und weiter anbraten. Mit ca. 0,1l von dem Kochwasser ablöschen, mit der Kokosmilch aufgießen und für ca. 5 Minuten weichkochen.
6. Den Curry - Ansatz in einen Mixer geben, fein mixen und zurück in den Topf gießen. Die Süßkartoffelwürfel in den Ansatz geben und köcheln lassen.
7. Auberginen mit 1EL Pflanzen- und Sesamöl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schalotten dazugeben und weiter anbraten.
8. Auberginen zu dem Kürbis und Süßkartoffeln geben. Das Curry sämig kochen und bei Bedarf mit etwas Salz und Pfeffer würzen.
9. Den eingelegten Muskat Kürbis, Romanesco und kleingeschnittenen Brokkoli dazugeben und langsam einkochen.
10. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen. Vom rohen Brokkoli die Blüten abschneiden. Die Cashewnüsse zusammen mit den Brokkoli-Blüten anbraten. Mit dem Zucker leicht glasieren und beiseitestellen. Die Korianderblätter dazugeben.

### Anrichten:

Das Kürbis-Curry auf Tellern verteilen und die Brokkoli-Blüten mit den Nüssen und Korianderblättern drüberstreuen.

**Hans Jörg Bachmeier | Einfach. Gut. Bachmeier | 2023**