▪ Die Küchenschlacht – Menü am 13. März 2024
Vegetarische Küche mit Nelson Müller

Tung Nguyen

Aubergine mit Cashew-Koriander-Kruste, Makhani-Sauce, Shiitake, grünen Bohnen und Basamti

Zutaten für zwei Personen

Für die Aubergine:
1 mittelgroße Aubergine
60 g Cashewkerne
1 Bund Koriander
2 EL Olivenöl
Olivenöl, zum Einölen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 210 Grad Umluft vorheizen.

Aubergine waschen, trockentupfen und halbieren. Anschließend die Schnittfläche der Aubergine einölen und mit Salz würzen. Aubergine mit der Schnittseite nach unten auf ein Backblech mit Backpapier legen und für ca. 20 Minuten im Ofen backen. Anschließend Aubergine herausnehmen und den Backofen auf 200 Grad runterregulieren.

Cashewkerne auf das Backblech geben und im Ofen für 5 Minuten rösten. Anschließend herausnehmen und fein im Mixer hacken. Koriander waschen, trockenwedeln und fein schneiden. Koriander und Cashewkerne miteinander vermengen, Olivenöl unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aubergine etwas auskühlen lassen und anschließend Strunk und Schale entfernen.

Für die Makhani-Sauce:
300 g passierte Tomaten
1 weiße Zwiebel
2 Knoblauchzehen
50 g Butter
150 ml Kokosmilch
300 ml Gemüsefond
100 ml trockener Weißwein
1 EL Tomatenmark
1 Lorbeerblatt
1 TL Kurkumapulver
½ TL Kreuzkümmelpulver
½ TL Korianderpulver
1 EL Ingwerpulver
½ TL Kümmelsaat
1 Prise scharfes Chilipulver
2 Msp. Nelkenpulver
1 Msp. Kardamompulver
Pflanzenöl, zum Braten
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein schneiden und in einer Pfanne in Öl und Butter anschwitzen. Lorbeerblatt hinzugeben und unter Rühren 3 Minuten leicht anbraten. Mit Tomatenmark und Weißwein ablöschen. Alle Gewürze in einer kleinen Schüssel vermengen, in die Pfanne geben und kurz mitbraten. Anschließend 300 ml Gemüsefond und die passierten Tomaten hinzugeben. Das Ganze ca. 20 Minuten köcheln lassen. Lorbeerblatt entfernen, dann die Sauce in einen Standmixer füllen und fein pürieren, anschließend zurück in die Pfanne geben. Kokosmilch und Butter einrühren, kurz erhitzen und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die grünen Bohnen:
100 g grüne Prinzessbohnen
1 Knoblauchzehe
Butter, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Bohnen putzen und in Salzwasser blanchieren. Anschließend in Eiswasser abschrecken. Knoblauch abziehen und fein schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen und Bohnen zusammen mit Knoblauch in der Butter schwenken.

Für die Pilze:
150 g Shiitake
Butter, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Shiitake putzen. Butter in einer Pfanne zerlassen und Shiitake darin scharf anbraten. Mit Salz abschmecken.

Für den Reis:
150 g Basmati-Reis
1 Zimtstange
½ TL Kümmelsaat
Salz, aus der Mühle

Reis zusammen mit Kümmel und Zimt in 300 ml Salzwasser kochen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.