



OLE PLOGSTEDT
KOCHT MIT BITBURGER

Veganes Curry im Bierglas mit Kokosespuma



Bitte ein Bit

Zutaten für 4 Personen

Für das Curry:

- Gemüsesorten nach Belieben, z. B.
 - Paprika
 - Zucchini
 - Möhren
 - Blumenkohl
 - dicke und dünne Bohnen
 - Kaiserschoten
 - Süßkartoffel
 - Staudensellerie
- Früchte nach Belieben, z. B.
Ananas, geschnitten
- Tofu, in Würfel geschnitten
- eine Handvoll Cashewkerne, geröstet

Für das Kokospuma:

- ca. 150 ml Kokoscreme
(der dickflüssigere Teil)

Für die Soße:

- Pflanzenöl
- etwas Ingwer, geschält
- ca. 3 bis 5 gehäufte EL Zwiebel,
fein gewürfelt
- ca. 3 bis 5 gehäufte EL Staudensellerie,
fein gewürfelt
- ca. 3 bis 4 gehäufte EL gelbe Paprika,
fein gewürfelt
- unraffiniertes Meersalz
- Koriandersaat
- ca. 150 ml Bitburger Radler naturtrüb
- 500 ml Kokosmilch
- 1 bis 2 TL gelbe Thai Curry Paste
- etwas frischer Kurkuma, geschält
- Abrieb von 1 bis 2 Bio-Limetten
- 1 Spritzer helle Sojasoße
- 1 Spritzer Sweet Chili Soße
- 1 Bund Koriander

Bitte ein Bit

Zubereitung

- 1 Das Gemüse entweder durch Anbraten oder durch Blanchieren garen und zur Seite stellen. Das Obst hinzufügen, ebenso die Cashewkerne.



- 2 Die Kokoscreme vorbereiten. Die Packung mindestens einen Tag vorher ruhig stehen lassen und nicht schütteln. Ungefähr 150 ml von der dickflüssigeren Creme, die sich oben absetzt, abschöpfen und in einen kleinen Sahnesiphon füllen.

- 3 Ein Bund Koriander von den Stielen befreien, die Stiele aufheben.

- 4 Zwiebeln, Staudensellerie und gelbe Paprika in etwas Öl anschwitzen, Thai Curry Paste zufügen ebenfalls kurz mit anschwitzen. Mit ca. 150 ml Radler naturtrüb ablöschen und reduzieren. Mit 500 ml Kokosmilch auffüllen und Folgendes hinzufügen: ein daumengroßes Stück geriebenen Ingwer, zwei kleine Kurkumawurzeln, alternativ 1 bis 2 TL Kurkumapulver, Abrieb von 1 bis 2 Bio-Limetten, jeweils einen guten Spritzer helle Soja-soße und Sweet Chili Soße, die Koriander-Stiele, 1 bis 2 TL Koriandersaat und einige Stücke Ananas.



- 5 Das Ganze einmal aufkochen und mindestens eine Viertelstunde bei kleinster Flamme ziehen lassen, die Soße sollte nicht köcheln. Alles in einen Mixer geben oder mit dem Pürierstab mixen und durch ein Sieb passieren. Mit Salz und ggf. etwas Limettensaft und ggf. Zucker abschmecken.



- 6 Das Gemüse, Obst und den Tofu zur Soße geben und einmal heiß werden lassen. Grob geschnittene Korianderblätter unterheben und anrichten. Als Topping etwas von dem Kokospuma darauf geben.

Bitte ein Bit