

EMPANADAS
& CO

Apéro-Spoon

*Currylinsen-Empanadas pochiert,
mit weissem Tomaten-Kokos-Chutney
und Cashewnüssen an Jaipur-Curry*



Apéro-Spoon

*Currylinsen-Empanadas pochiert,
mit weissem Tomaten-
Kokos-Chutney
und Cashewnüssen an
Jaipur-Curry*

Zutaten:

2 Stück Empanadas mit Curry-Linsen
1kg Tomaten reife
1 Stück Trinkkokosnuss
100g Cashewnuss
10g Sojasauce
15g Curry Jaipur
10g Meersalz
5g Olivenöl

Vorbereitung:

Trinkkokosnuss (in ihrer Coop erhältlich) entleeren, und anschliessend aufbrechen. Den Saft zur Seite legen und das junge, weiche Fruchtfleisch in kleine Würfelchen schneiden.

Nüsse im Backofen bei 180 Grad C für 7 Minuten rösten. Aus dem Ofen nehmen und direkt mit der Sojasauce ablöschen, mit dem Jaipur mischen und im Ofen bei 80 Grad C für 3 Stunden trocknen.

Tomaten in grobe Würfel schneiden, mit 2 Gramm Salz würzen und im Mixer pürieren bis die Tomaten möglichst flüssig werden, anschliessend in einem Topf bei mittlerer Hitze langsam zum Siedepunkt bringen. Dabei beginnt die Tomatenbrühe sich zu trennen von den Farbpartikeln, vorsichtig durch ein Tuch passieren um eine klare Flüssigkeit zu erhalten. Die Tomatenessenz zusammen mit dem Saft der Kokosnuss einreduzieren bis eine Sirupartige Flüssigkeit übrig bleibt.

Zubereitung:

1 Liter Wasser mit dem restlichen Salz zum Kochen bringen und die Empanadas für 7 Minuten köcheln lassen, anschliessend abschütten und mit dem Olivenöl abschmecken. Die Empanadas quer halbieren.

Die Kokos-Tomatenreduktion zusammen mit den Kokoswürfel aufwärmen und anrichten.

Die halbierten Teigtaschen auf das Kokoskonfit geben und mit einer halben Jaipur-Nuss garnieren.

Rezept jeweils für 4 Löffel

