Currywurst mit Pommes



Leckerer Saft vom Kiez

Ein typisches Kiez-Frühstück, von der Reeperbahn in Hamburg. Man bekommt es z.B. an einem Eck-Imbiss auf der Reeperbahn, der „Heiße Ecke“ heißt.

Bekannt ist auch das Szene-Lokal „Zur Ritze“, dessen Eingangstür zwischen zwei sich spreizenden, aufgemalten, weiblichen Schenkeln liegt und somit ein bestimmtes weibliches Körperteil darstellt … Sie wissen, was ich meine.

Ich weiß jedoch nicht, ob man in diesem Szene-Lokal dieses typische Kiez-Frühstück bekommt. Ich war noch nicht in diesem Lokal.

Die „Heiße Ecke“ kann ich empfehlen, dort gibt es einfache, bodenständige und preiswerte Imbiss-Gerichte.

Ein originales Rezept ist dieses jedoch nicht. Ich bekam bei meinem Discounter keine feine Bratwurst. Und bin daher auf

grobe Bratwürste ausgewichen.

Die Curry-Sauce ist jedoch original, sie heißt „Körrisaft“. Der Obertitel auf der Flasche über der Bezeichnung „Körrisaft“ lautet: „Aus Liebe zur Wurst“. Und der Untertitel lautet: „So isst der Kiez“.

Der Körrisaft ist jedoch merkwürdigerweise für eine Firma in Essen hergestellt, nicht in oder für eine Firma in Hamburg.

Als Beilage gibt es in der Friteuse frittierte Pommes frites. Wie beim Imbiss.

[amd-zlrecipe-recipe:1214]

Putenfleisch und Champignons in rotem Thai-Curry mit Basmatireis

Hier lasse ich mich einmal wieder nicht vom Imbiss in meinem Stadtteil bewirten, sondern bewirte mich wieder selbst.

Und bereite mit Putenfleisch und Champignons ein leckeres, würziges Thai-Curry zu.

Für die Sauce verwende ich original asiatisches, rotes Thai-Curry.

Normalerweise gibt man in Thai-Curry eigentlich Kokosmilch zum Verlängern und Binden der Sauce.

Ich habe stattdessen einfach Sahne verwendet.

Als Beilage wähle ich Basmatireis.

[amd-zlrecipe-recipe:1104]

Feine, pürierte Curry-Linsensuppe

Eine einfache Linsensuppe, der ich aber als zusätzliches Gewürz für mehr Geschmack und etwas Schärfe scharfes Curry-Pulver hinzugebe.

Der Suppe hätte man sogar durchaus noch einige kleingeschnittene Chili-Schoten hinzugeben können, denn sehr scharf wird die Suppe durch das Curry-Pulver leider nicht.

Außerdem serviere ich die Suppe nicht wie gewohnt mit ganzen Zutaten wie Linsen, Wurzeln und Kartoffeln. Sondern püriere sie nach dem Garen mit dem Pürierstab fein.

[amd-zlrecipe-recipe:583]

Maultaschen mit Curry-Sauce

Maultaschen sind ja Pasta wie jede andere Pasta auch, nur sind sie gefüllt.O

Aber man kann sie so vielseitig wie jede andere Pasta zubereiten.

Und Maultaschen vertragen daher auch fast jede gängige Sauce.

Ich habe hier zu Maultaschen eine sämige Sauce zubereitet, die ich aus Sahne und Curry bilde.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:559][amd-zlrecipe-recipe:559]

Welsfilet, Riesengarnelen, Gemüse und Langkorn-Reis

Hier habe ich einmal ein Fisch-Ragout mit Reis kreiert.

Für den Fisch bzw. die Meeresfrüchte verwende ich Welsfilets und Riesengarnelen.

Als Gemüsesorten verwende ich Fenchel und Chicorée, beides weißes Gemüse, das also sehr gut zu Fisch und Meeresfrüchten passt.

Und als Beilage den vor einigen Tagen schon einmal zubereiteten, knusprigen und nussigen Langkorn-Reis mit Wild-Reis.

Als Gewürze verwende ich passend zum Fenchel auch

Fenchelsamen, die ich im Mörser fein mörsere. Und weiße Pfefferkörner, ebenfalls passend zu diesem weißen Gericht, die ich ebenfalls im Mörser fein mörsere. Und etwas Curry.

Ich brate die Gewürze in der heißen Butter an, um so die meisten Geschmacksstoffe aus den Gewürzen herauszukitzeln.

Die Sauce bilde ich mit etwas Chardonnay.

Abgeschmeckt wird mit Salz und Zucker.

[amd-zlrecipe-recipe:553]

Haschee und Maultaschen

Bei diesem Rezept treffen sich zwei Welten.

Einmal die europäische oder besser gesagt deutsche Welt mit schwäbischen Maultaschen.

Dann die arabische und asiatische Welt mit dem Haschee, das ich mit Baharat, Ingwer und Curry würze.

Die Maultaschen, als Convenience-Produkt, gelingen natürlich gut und lecker.

Und das Haschee natürlich auch, es hat aufgrund der verschiedenen Gewürze doch einen sehr leckeren und interessanten Geschmack.

[amd-zlrecipe-recipe:552]

Curry-Geschnetzeltes mit Gemüse und Bandnudeln



Leckeres Geschnetzeltes

Ein Geschnetzeltes. Mit Schweinefilet. Lecker. Dazu Gemüse, Bandnudeln und eine aromatische Sauce.

Als Gemüse verwende ich Wok-Chi, Fenchel, Lauch, Lauchzwiebeln, Prinzessbohnen und Knoblauch. Für Schärfe gebe ich eine kleingeschnittene rote Chili-Schote hinzu.

Die Sauce würze ich kräftig mit Curry. Ich bilde die Sauce mit Weißwein und Schmand.

Dazu gibt es als Beilage Bandnudeln.

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Schweinefilet

- 2 Wok-Chi
- 2 große Schalen Fenchel
- 1 Stange Lauch
- 4 Lauchzwiebeln
- 15–20 Prinzessbohnen
- 4 Knoblauchzehen
- 1 rote Chili-Schote
- trockener Weißwein
- 3–4 EL Schmand
- 4 TL Curry-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- 250 g Bandnudeln
- Petersilie
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 60 Min.

Filet längs vierteln. Dann quer in kurze Streifen schneiden.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und grob zerkleinern. Chili-Schote putzen und quer in Ringe schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Öl in einem Topf erhitzen und Filet darin kross anbraten. Gemüse dazugeben und ebenfalls mit anbraten.

Mit einem sehr großen Schuss Weißwein ablöschen. Schmand dazugeben. Curry-Pulver hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles verrühren. Zugedeckt bei geringer Temperatur 60 Minuten köcheln lassen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten. Sauce abschmecken.

Pasta in zwei tiefe Nudelteller geben. Geschnetzeltes mit Sauce darüber verteilen. Mit Petersilie garnieren. Servieren.

Rotes Chicken-Curry mit Gemüse und Reis



Feines Curry
Ich bereite ein thailändisches Curry mit Huhn und Gemüse zu.

Diesmal habe ich viele verschiedene Gemüsesorten übrig für ein Chicken-Curry.

Die Sauce bereite ich mit rotem Thai-Curry zu. Ich verlängere die Sauce mit trockenem Weißwein.



Zutaten im Wok

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Hähnchenbrüste
- Jeweils eine kleine Portion der folgenden Gemüsesorten: rote Zwiebel, Knoblauchzehen, Wurzel, Prinzessbohnen, Zucchini, Ingwer, Tomate, Mini Wok-Choi, Fenchel, Lauchzwiebel
- 2 EL roter Thai-Curry
- trockener Weißwein
- 1 Tasse Reis
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Reis nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und grob zerkleinern. Hähnchenbrüste längs halbieren und quer in Streifen schneiden.

Öl in einem Wok erhitzen. Hähnchenbrüste und Gemüse darin 5–6 Minuten pfannenrühren. Thai-Curry dazugeben. Mit einem großen Schuss Weißwein ablöschen. Alles verrühren und etwas köcheln

lassen.

Reis in zwei tiefe Teller geben. Chicken-Curry darübergeben. Servieren.

Hähnchenbrust mit Mandarinen und Ingwer in Tomaten-Sauce und Hsing-Fu-Nudeln



Hähnchenbrust mit Pasta

Bei diesem Gericht habe ich experimentiert. Zum einen bei der Hähnchenbrust zusammen mit Mandarinen. Aber auch beim Ingwer, der dazu passt.

Ebenso bei den Gewürzen, denn ich gebe Thai-Curry, scharfes Bih-Jolokia-Pulver und dunkle Soja-Sauce dazu.

Die Pasta gebe ich zu der Sauce mit Hähnchenbrust, Mandarinen und Ingwer, denn die Sauce wartet auf die Pasta und nicht ungekehrt.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Hähnchenbrusr
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 40 g Ingwer
- 135 g Mandarinen (Dose)
- 240 g gestückelte Tomaten (Dose)
- 1 EL Thai-Curry
- 1 Msp. Bih-Jolokia-Pulver
- 1 EL dunkle Soja-Sauce
- Salz
- Pfeffer
- Butter
- 125 g Hsing-Fu-Nudeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.

Schalotte, Knoblauchzehen und Ingwer schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und quer in Scheiben schneiden. Hähnchenbrust in grobe Stücke zerteilen. Mandarinen halbieren. Petersilie kleinwiegen.

Butter in einen kleinen Topf geben und Schalotte, Knoblauch, Lauchzwiebel, Ingwer und Hähnchenbrust darin anbraten. Mandarinen dazugeben. Tomaten hinzugeben. Mit Thai-Curry, Bih-Jolokia-Pulver und Soja-Sauce würzen. Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung

zubereiten.

Pasta in die Sauce geben und alles gut vermischen. Alles in einen tiefen Pastateller geben, mit Petersilie garnieren und servieren.

Hähnchenbrust in Curry-Sauce mit Mie-Nudeln



Leckeres Nudelgericht

Diesmal Hähnchenbrust asiatisch zubereitet mit einer Curry-Sauce und verschiedenem Gemüse. Dazu gebe ich Mie-Nudeln.

Ich wähle diesmal eine ungewöhnliche Zubereitung, weil ich zu der Hähnchenbrust noch Sardellenfilets dazugebe. Die Sardellenfilets geben noch Würze zum Gericht, schmecken aber nicht besonders hervor.

Mein Rat: Diesmal kein Rat, es ist zwar ein asiatisch zubereitetes Gericht mit Curry und Fisch-Sauce und sollte in Schale und mit Stäbchen gegessen werden, aber als gemischtes Nudelgericht kann man es auch gern in einen tiefen Pastateller geben und so servieren.

Zutaten für 1 Person:

- 1 Hähnchenbrust (200 g)
- 125 g Mie-Nudeln
- 1 Schalotte
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln
- etwas frischer Ingwer
- 1 Wurzel
- 2 braune Champignons
- 8–10 Sardellenfilets (Glas)
- trockener Weißwein
- 3–4 TL Curry-Pulver
- 2–3 EL Fisch-Sauce
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Hähnchenbrust in Streifen schneiden. Schalotte, Knoblauch, Ingwer und Wurzel schälen. Schalotte und Knoblauch grob zerkleinern. Ingwer und Wurzel in Stifte schneiden. Lauchzwiebeln putzen und grob zerkleinern. Champignons in Scheiben schneiden. Sardellenfilets grob zerhacken.

Mie-Nudeln nach Anleitung zubereiten. Wasser abgießen.

Öl in einem Wok erhitzen. Schalotte, Knoblauch und Wurzel darin anbraten. Lauchzwiebel, Champignons und Ingwer dazugeben und kurz mit pfannenrühren. Hähnchenbrust und Sardellenfilets dazugeben. Kurz pfannenrühren. Curry-Pulver dazugeben. Fisch-Sauce dazugeben. Einen großen Schuss Weißwein hinzugeben. Mie-Nudeln dazugeben und erhitzen. Alles verrühren und etwas

köcheln lassen. Sauce abschmecken.

In einen tiefen Pastateller geben und servieren.

Lebergeschnetzeltes in Curry-Sauce mit Reis



Leckeres Geschnetzeltes mit viel Sauce und Reis

Rinderleber als Geschnetzeltes zubereitet.

Ich brate die Leber nur kurz an, damit sie innen noch rosé bleibt.

Ich bereite dazu eine Curry-Sauce zu. Dazu verwende ich Curry-Pulver und Gemüsefond. Ich reduziere die Sauce auf etwa ein Viertel der Flüssigkeit, um einen kräftigen Curry-Geschmack zu erhalten.

Mein Rat: Selbst zubereiteten Gemüsefond verwenden anstelle von industriellem Fond aus Brühpulver- oder würfel ergibt einen besseren Geschmack.

Dazu als Beilage Basmatireis.

Zutaten für 1 Person:

- 200 g Rinderleber
- 1 Tasse Basmatireis
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 300 ml Gemüsefond
- 2 TL Curry-Pulver
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 20 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden.

Leber in grobe Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Reis nach Anleitung zubereiten.

Butter in einem Topf erhitzen und Leber darin kurz anbraten. Herausnehmen und auf einen Teller geben.

Noch etwas Butter in den Topf geben und Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel darin anbraten. Fond dazugeben. Curry hinzugeben. Alles verrühren und auf ein Viertel der Flüssigkeit reduzieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Leber in die Sauce geben und kurz erhitzen.

Reis in einen tiefen Teller geben und Lebergeschnetzeltes mit viel Sauce darüber geben. Alles servieren.

Pansen-Haschee in Curry-Sahne-Sauce mit Bandnudeln



Würzig, kräftig, schmackhaft

Nun folge ich dem gleichen Prinzip wie vor einiger Zeit, als ich mehrere Gerichte in der Friteuse zubereitet hatte. Denn die Friteuse stand ja jeweils am Folgetag noch „ausgepackt“ in der Küche, also konnte ein weiteres Gericht folgen. Nun habe ich bei einem anderen Gericht gerade den Fleischwolf verwendet, also kann ich ihn auch noch für ein weiteres Gericht verwenden.

Pansen sind Innereie, aber sie bestehen vorwiegend aus Muskelfleisch. Daher kann mit ihnen auch die meisten Gerichte zubereiten, für die man das gewohnte Muskelfleisch verwendet, wie z.B. Ragout oder auch Rouladen.

Aus diesem Grund gebe ich Pansen einmal durch den Fleischwolf und bereite Pansen-Hack zu. Mit diesem bereite ich ein Haschee in einer Curry-Sahne-Sauce zu. Beim Anbraten behält das

Pansen-Hack nicht wie gewöhnliches Hackfleisch seine Form, sondern zerfällt zu einer Art grobem Brei. Ich gare jedoch das Pansen-Hack wie ein gutes Haschee eine Stunde für viele Aromen.

Pansen kocht man vor der eigentlichen Zubereitung erst 3–4 Stunden in Gemüsefond. Da man für diese Zubereitung doch eine größere Menge benötigt, braucht man hierfür nicht den guten, selbst zubereiteten Fond verwenden. Hier kann man durchaus einmal auf Gemüse-Brühwürfel oder -Brühpulver ausweichen. Den verwendeten, sehr aromatischen Fond übrigens nach dem Garen nicht weggwerfen, er findet zum Teil noch Verwendung im Haschee.

Das Haschee ist würzig, kräftig und sehr schmackhaft.

Dazu gibt es als Beilage einfach Pasta.

Zutaten für 1 Person:

- 300 g Pansen
- 125 g gewellte Bandnudeln
- 1 l Gemüsefond
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- trockener Weißwein
- 100 ml Sahne
- 200 ml Gemüsefond
- 3 TL Hot Madras Curry Pulver
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 4 Stdn.

Gemüsefond in einem Topf erhitzen und Pansen darin zugedeckt bei geringer Temperatur 3 Stunden köcheln lassen. Herausnehmen, auf einen Teller geben und abkühlen lassen.

Pansen in kleine Stücke schneiden und durch den Fleischwolf in eine Schüssel geben.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden.

Eine Portion Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte und Knoblauch darin andünsten. Pansen-Hack dazugeben und mit anbraten. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Sahne dazugeben. Dann Fond dazugeben. Röststoffe gut vom Boden des Topfes ablösen. Dann Curry hinzugeben. Alles verrühen und zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Pasta in einen tiefen Nudelteller geben, großzügig Haschee mit viel Sauce darüber verteilen und alles servieren. Etwas kleingeschnittene, frische Petersilie zum Garnieren wäre optisch noch schön gewesen, ich hatte keine frische mehr zuhause vorrätig.

Schweinenacken in süß-scharfer Curry-Sahne-Sauce mit Cellentani



Krosser Schweinenacken, Pasta und viel Sauce

Ein Gericht ganz nach dem Motto meines Foodblogs. Diesmal in einer süß-scharfen Variante. Honig liefert die Süße, eine rote Chilischote die Schärfe. Dazu noch scharfes Curry für die Sauce. Sahne mildert etwas die Schärfe und bindet die Sauce. Und dazu Cellentani als Pasta.

Zutaten für 1 Person:

- 350 g Schweinenacken
- 1 ½ Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 1 rote Chilischote
- 300 ml Fleischfond
- 100 ml Sahne
- 2 TL Honig
- 1 TL Hot Madras Curry Powder
- ½ TL gemahlener Kreuzkümmel
- 3 Lorbeerblätter
- Salz
- schwarzer Pfeffer

- Olivenöl
- Cellentani

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 1 Std.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Chilischote in Ringe schneiden. Lauchzwiebel putzen und ebenfalls in Ringe schneiden.

Schweinenacken auf allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einem Topf erhitzen und Schweinenacken auf allen Seiten kross anbraten. Herausnehmen und auf einen Teller geben.

Zwiebel, Knoblauch und Lauchzwiebel in den Topf geben und andünsten. Chili dazugeben. Dann Honig. Fond dazugeben. Mit Currypulver und Kreuzkümmel würzen. Lorbeerblätter dazugeben. Schweinenacken wieder in den Topf geben und zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen. Nach 30 Minuten den Schweinenacken wenden.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Cellentani nach Anleitung zubereiten.



Mit viel süß-scharfer Sauce auf dem Teller

Lorbeerblätter aus der Sauce nehmen. Sahne hinzugeben und verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schweinenacken herausnehmen, auf ein Arbeitsbrett geben und tranchieren. Fleischscheiben auf einen Teller geben. Pasta dazugeben und großzügig von der Sauce darüber verteilen.

Hackfleisch-Bulgur-Frikadellen



Leckere Frikadellen

Dies ist Resteverwertung, da ich von der Hackfleisch-Bulgur-Mischung vom gestrigen Tag noch übrig habe. Ich habe einfach Eier hinzugegeben, die Masse etwas mit Paniermehl gebunden und als Frikadellen in Fett angebraten. Ein kurzes, schnelles

Abendessen.

Zutaten für 1 Person:

- Hackfleisch-Bulgur-Mischung
- 2 Eier
- 4–5 EL Paniermehl
- Öl

- Petersilie

Zubereitungszeit: 10 Min.

Eier zu der Hackfleisch-Bulgur-Mischung geben und alles verrühren. Paniermehl dazugeben, um die Masse etwas zu binden. 4–5 kleine Frikadellen daraus formen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Frikadellen hineingeben. Mit dem Pfannenwender ein wenig flach drücken. Auf beiden Seiten jeweils etwa 4–5 Minuten kross anbraten. Herausnehmen, auf einen Teller geben und etwas kleingeschnittene Petersilie darüber streuen.

Hackfleisch-Bulgur mit gebratenem Rosenkohl



Hackleisch, Bulgur, Sauce und gebratene Röschen

Dies ist ein reines Phantasie-Rezept. Ich brate Schalotte und Knoblauch an, dann ebenfalls Hackfleisch und Bulgur. Hinzu kommt fruchtige Currysauce, dann so viel Wasser, wie der Bulgur normalerweise zum Garen braucht. Das Hackfleisch gare ich in der Sauce einfach mit. Dazu Rosenkohl, den ich in Wasser gare, die Röschen halbiere und in Butter anbrate.

Zutaten für 1 Person:

- 250 g Hackfleisch
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Tasse Bulgur
- 3 Tassen Wasser
- 2–3 EL fruchtige Currysauce
- 200 g Rosenkohl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Rosenkohl putzen. Wasser in einem Topf erhitzen und den Rosenkohl darin etwa 10 Minuten kochen. Herausnehmen, Röschen halbieren. Währenddessen Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte und Knoblauch darin andünsten. Hackfleisch und Bulgur dazugeben und auch mit anbraten. Currysauce dazugeben und das Wasser. Alles gut verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 10 Minuten köcheln lassen. Dann nochmals unzugedeckt bei geringer Temperatur etwa 5 Minuten köcheln lassen und die Sauce reduzieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Zum Ende der Garzeit Butter in einer Pfanne erhitzen und die Röschenhälften mit der Schnittfläche nach unten einige Minuten kross anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Hackfleisch-Bulgur-Mischung mit Sauce in einen tiefen Teller geben und die Röschenhälften darauf verteilen.

Fisch-Curry



Fisch-Curry mit Sauce, mit gehobelten Mandeln bestreut

Hier habe ich eine Birne mit einer Chilischote kombiniert, dazu Kabeljau und Mini Conchiglie Rigate. Die Kombination ist recht gut gelungen. Birne liefert Süße, Chili ausgleichend Schärfe und das verwendete Currypulver und die Soul-Girl-Gewürzmischung bringen angenehme Würze. Und der Fisch und die Pasta sind eher neutral und ausgleichend.

Zubereitung für 1 Person:

- 1 Kabeljaufilet
- 1 feste, reife Birne
- 60 g Mini Conchiglie Rigate
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Chilischote
- trockener Weißwein
- 150 ml Fischfond
- 2 TL Hot Madras Curry Pulver
- 1 TL Soul-Girl-Gewürzmischung
  (weißer und schwarzer Pfeffer, Paprikapulver, Kümmel, Koriandersamen, Zucker, Cayennepfeffer, rote

Preisbeeren, jeweils gemahlen)
- 10 Mandeln
- Salz
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 20 Min.

Pasta nach Anleitung vorkochen. Schalotte und Knoblauchzehen schälen und in Scheiben schneiden. Chilischote in Ringe schneiden. Fischfilet einmal längs in der Mitte halbieren, dann quer in dicke Streifen schneiden. Birnenstiel entfernen. Birne schälen, vierteln, Gehäuse und Blütenansatz entfernen und in Stücke schneiden. Mandeln grob hobeln.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte, Knoblauch und Chilischote andünsten. Dann Fisch und Birne hinzugeben und mit andünsten. Etwa 2/3 der gehobelten Mandeln dazugeben und auch mit andünsten.Mit einem großen Schuss trockenem Weißwein ablöschen. Fond hinzugeben. Mit Currypulver, Soul-Girl und Salz würzen. Alles etwas verrühren und zugedeckt bei mittlerer Temperatur 5 Minuten köcheln lassen. Sauce abschmecken. Pasta unterheben und darin erhitzen.

Fisch-Curry in einen tiefen Teller geben und mit den restlichen gehobelten Mandeln garnieren.