

## Kartoffel-Pastinaken-Linsen-Curry



- 1 große Zwiebel, fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 3 EL geklärte Butter (Ghee) oder Butterschmalz
- 1 TL Piment, ganz
- 1 TL Kreuzkümmel, ganz
- 1 TL schwarzer Pfeffer, ganz
- ½ TL Fenchelsaat, ganz
- 2 TL Vadouvan, ganz
- 1 TL Currypulver
- 1 TL (geräuchertes) Paprikapulver
- 1-2 TL Kurkuma
- ½ TL Zimt
- 1 walnussgroßes Stück geriebener, frischer Ingwer
- 1 große Prise frisch geriebene Muskatnuss
- 3 EL frischer Thymian, gezupft
- 6 dl Gemüsfond oder Pilzfond
- 4 dl Kokosmilch
- 400 g Kartoffeln, grob gewürfelt
- 100 g Pastinake
- 400 g Cherrytomaten, halbiert
- 200 g rote Linsen, kalt abgespült (oder auch Belugalinsen, Alb-Laisa, Le Puy, ...)
- Salz, Zucker, Honig

4 TL (süß-sauer eingelegte) Senfkörner  
4 EL Buchweizen

Eingelegte Senfkörner 75 g Senfkörner 250 ml weißer Balsamico 2 TL Salz 1 TL Zucker Die Senfkörner kurz (30 Sekunden) blanchieren, in ein Sieb geben und mit kaltem Wasser gut abspülen. In ein Einmachglas geben. Essig, Salz & Zucker aufkochen und über die Senfkörner gießen. Glas gut verschließen. (Hält sich im Kühlschrank mehrere Wochen und ist auch ein schöner Begleiter für ein gebratenes Fischfilet, an Salate, als kleine Nocke in eine Cremesuppe aus Wurzelgemüse, usw. ...)

Linsen unter fließendem Wasser durchspülen. Wer kein dunkles Curry am Ende haben will, gart (sofern diese Verwendung finden sollen) die Belugalinsen getrennt mit etwas Vadouvan in ca. 15 Minuten bissfest. Anschließend nochmals unter fließendem Wasser kurz durchspülen und in das fertige Curry damit. Wer mit einem dunklen Curry leben kann, wirft die gewaschenen (rohen) Belugalinsen einfach mit den Kartoffeln in den Topf.

Die Gewürze mahlen und mit den restlichen Gewürzen vermengen. Das Bratfett in einem Topf erhitzen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel mit einer Prise Salz & Zucker bei mittlerer Hitze darin anschwitzen. Die Gewürze dazugeben und etwa fünf Minuten schmurgeln lassen.

Die Kartoffeln (und Linsen), sowie die Hälfte der Tomaten & den Ingwer dazugeben, mit Salz würzen und mit Fond und Kokosmilch ablöschen. 15-20 Minuten (Je nach Größe der Kartoffelwürfel) köcheln lassen. Am Ende der Garzeit die zweite Hälfte der Tomaten & die Hälfte des Thymians dazu und schließlich mit frisch geriebener Muskatnuss, Salz und evtl. etwas Honig abschmecken.

Während das Curry köchelt den Buchweizen in einer Pfanne trocken rösten und vor dem Servieren zusammen mit dem restlichen Thymianblättchen über das Curry streuen und eine TL-Nocke mit den eingelegten Senfkörnern darauf.