

**NATALIE LUMPP**

**WINE,  
FOOD &  
MORE**

**Rezept freundlicherweise zur  
Verfügung gestellt von**



**Thomas Merkle**



4 Portionen

## Gemüsecurry

### Gemüse / Frischkäse / Curry / Pumpernickel

**Frischkäse** - Den Frischkäse in Stücke schneiden oder brechen mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Olivenöl marinieren und an einem warmen Ort temperieren.

**Gemüse** - Alles waschen und schälen jedes Gemüse einzeln mit gewürztem Gemüfefond Vacuumieren und bei Dampf 90°C 15 Minuten garen oder im Salzwasser bissfest kochen. Die Radieschen nicht kochen sondern nur mit ein wenig Olivenöl an der Ofenklappe erwärmen.

**Curry Sud Passionsfruchtsud** - Schalotten, Knoblauch, Ingwer, Zitronengras, Limettenblätter in Butter anschwitzen und mit dem Currypulver bestäuben, mit Nolly Prat, Weißwein ablöschen und reduzieren lassen und mit dem Fischfond auffüllen. Die Curcuma fein reiben und die ausgekratzten Passionsfrüchte und zum Fond geben, ca. 30 Minuten ziehen lassen, danach passieren, die Kokosmilch zugeben. Den Fond auf die gewünschte Konsistenz einkochen und zum Schluß mit Erdnuß Öl aufmontieren.

**Pumpernickel Crumble** - Aus der Butter mit dem Thymian und Rosmarin eine braune Gewürzbutter herstellen und mit den restlichen Zutaten im Thermomix mixen und danach im Dehydrator oder im Ofen bei ca. 60 Grad trocknen.

[Zutatenliste >>](#)



## Zutatenliste

### Frischkäse:

- 200g Frischkäse aus Kuhmilch oder Ziege
- Salz, Pfeffer,
- Olivenöl zum marinieren

### Gemüse:

- 4 Mini Karotten,
- 4 Mini Petersilienwurzeln,
- 4 Stangen grüner Spargel
- 2 Navetten
- 4 Mini Zucchini
- 4 Radieschen
- 20 Zuckerschoten

### Pumpernickel Crumble:

- 100g Pumpernickel Brot
- 50g Cornflakes
- 30g Butter
- Salz, Thymian, Rosmarin

### Curry Sud Passionsfruchtsud:

- 150 ml Gemüsefond
- 80 g Butterwürfel
- 50 ml Weißwein
- 50 ml Noilly Prat
- 50ml Kokosmilch
- 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 2 Schalotten, fein gewürfelt
- 50g frischer Ingwer, fein gewürfelt
- 3 Stangen Zitronengras, in Stücke geschnitten
- 5 Stk. Limonen Blätter
- 2 EL Curry
- 10g Curcuma frisch gerieben
- 3 Stück Passionsfrucht

### Garnitur:

- Kresse, Blüten, Kräuter