

Pies mit rotem Hähnchencurry & Gemüse by Helen Goh

„Jedes Mal, wenn ich diese Pies mache und für später einfriere, könnte ich mir selbst auf die Schulter klopfen. Wenn ich in der Mittagspause etwas Schnelles und Leckeres will, schiebe ich welche in den Ofen. Sind die Kinder zwischen zwei Mahlzeiten hungrig, hilft so eine Pie ihnen über die Runden. Und sonntagabends, wenn wir erschöpft sind, setzen wir uns mit Pies und Gurkenscheiben vor den Fernseher“, sagt HELEN GOH, Konditorin und Rezeptentwicklerin bei Yotam Ottolenghi. Dieses köstliche Rezept stammt aus ihrem Buch „BACKEN & DER SINN DES LEBENS“ – erschienen im DK Verlag.

Vorbereitung 20 Min. · Kochzeit 60 Min. · Gesamtzeit 80 Min. · 24 Portionen

Zutaten

1 1/2 EL Erdnuss- oder Sonnenblumenöl, plus mehr für das Blech
1 große Zwiebel (ungefähr 200 g), fein gewürfelt
1 EL Speisestärke
1 EL kaltes Wasser
50-100 g rote Currypaste (50 g, wenn es mild, 100 g, wenn es schärfer, würziger werden soll)
10 Kaffirlimettenblätter
400 ml Kokosmilch
40 g Palmzucker oder Rohrohrzucker
1 EL Fischsauce
500 g entbeinte Hähnchenschenkel ohne Haut, in etwa 1.5 cm große Würfel geschnitten
200 g Kürbis, geschält und in etwa 1.5 cm große Würfel geschnitten
1 große Kartoffel (200 g), geschält und in etwa 1.5 cm große Würfel geschnitten
1 1/2 Feines Meersalz
1 große Zucchini, ungefähr 200 g, von den Enden befreit und dann in etwa 1.5 cm große Würfel geschnitten
60 g TK-Erbсен
30 ml Limettensaft
20 g Koriandergrün, fein gehackt

Zum Fertigstellen:

3 Pck. Mürbeteig (à 320 g) oder 2-mal das Rezept auf Seite 98
2 Pck. Blätterteig (à 320 g) oder 1-mal das Rezept auf Seite 99
1 Ei, leicht verquirlt
15 g Sesam

Zubereitung

1. Das Öl in einer großen hochwandigen Pfanne erhitzen. Die Zwiebelwürfel darin bei mittlerer bis schwacher Hitze 10-12 Minuten anschwitzen, bis sie weich sind. Inzwischen in einer kleinen Schüssel Stärke und Wasser verrühren. Die rote Currypaste und 5 Limettenblätter zu den Zwiebelwürfeln geben und 2 Minuten mitgaren, dann Kokosmilch, Palmzucker und Fischsauce hinzufügen. Zum Kochen bringen, dann bei schwacher Hitze 5 Minuten köcheln lassen, bevor Fleisch, Kürbis, Kartoffel und Salz dazugegeben werden. Etwa 10 Minuten garen, bis alles etwas weich ist, dann Zucchini und die Stärkemischung hinzufügen. 2 Minuten schwach köcheln lassen, dann erst die Erbsen unterrühren. Die Pfanne vom Herd nehmen.
2. Von den restlichen 5 Limettenblättern die mittlere Blattader abreißen und entsorgen, dann mit einer Schere in feine Streifen direkt in das Curry schneiden. Den Limettensaft hinzufügen und das Koriandergrün unterheben. Das Curry vollständig auskühlen lassen, bevor die Pies gefüllt werden, oder bis zur Fertigstellung der Pies bis zu 2 Tage kalt stellen.
3. Vor der Fertigstellung der Pies den Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen. Die Mulden von zwei 12er-Muffinblechen dünn mit Öl fetten.
4. Den Mürbeteig 3 mm dick ausrollen, dann mit einem runden Ausstecher (Durchmesser etwa 11 cm) so viele Teigkreise wie möglich ausstechen. Die Reste erneut ausrollen und weitere Kreise ausstechen (es werden 24 Stück benötigt). Die Teigkreise in die Muffinmulden drücken, dabei einige Millimeter über den Rand hängen lassen. Den Überhang mit Ei bestreichen, dann die abgekühlte Hähnchen-Gemüse-Mischung auf die Teigschalen verteilen (je etwa 65g) – die Pies sollten bis zum Rand befüllt sein.
5. Aus dem Blätterteig für die Pie-Deckel zwölf 3 mm dicke Kreise (Durchmesser etwa 9 cm) ausstechen. Je einen Teigdeckel auf eine kleine Pie legen und die Ränder der beiden Teige fest zusammendrücken. Mit den Zinken einer Gabel noch einmal zusammendrücken, damit die Pie wirklich geschlossen ist. Die Oberseiten der Pies mit Ei bestreichen, dann mit Sesam bestreuen. Kalt stellen, solange die Pies im zweiten Muffinblech fertiggestellt werden. Dafür, wie beschrieben, Deckel ausstechen und die Ränder zusammendrücken. Wenn nur ein Muffinblech vorhanden ist, Füllung und Teig im Kühlschrank aufbewahren, bis ein zweiter Schwung gebacken werden kann.
6. Mit einem kleinen Messer in die Mitte jeder Pie einen kleinen Schnitz schneiden, dann die Pies etwa 35 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Die Pies in den Blechen 5 Minuten abkühlen lassen, dann auf ein Gitter setzen und vor dem Servieren einige Minuten abkühlen lassen.