Bergkamener am Kochtopf: Carsten Blum bei der ZDF-Küchenschlacht eine Runde weiter

Carsten Blum aus Bergkamen hat bei der ZDF-Küchenschlacht die erste Runde heil überstanden. Er sollte zusammen mit fünf weiteren Kandidatinnen und Kandidaten sein Leibgericht bruzzeln. Obwohl er wusste, dass es der begutachtende Sterne-Koch Nelson Müller nicht so scharf mag, servierte er ihm ein thailändisches Gericht **„Massaman-Curry aus dem Wok mit Gewürzreis“. Seine Risikobereitschaft wurde letztlich belohnt. Am 25. Oktober geht es im ZDF um 14.15 Uhr weiter.**

Carsten Blum (l.) mit Koch-Star Alexander Hermann.

Carsten Blum ist 46 Jahre alt und Polier im Straßenbau. Das ZDF stellt den Hobby-Koch auf der Homepage der Küchenschlacht so vor:

„Carsten Blum aus Bergkamen kennt seine Frau bereits aus dem Sandkasten – schon damals stand fest: „Eines Tages werden wir heiraten!“ Über Umwege sollte dies auch realisiert werden.

Der 46-Jährige hat neben seiner Leidenschaft zum Fußball auch eine Vorliebe für schnelle Autos. Er drehte schon Runden auf dem Nürburgring und dem Bilster Berg – einmal hatte er dabei 610 PS „unterm Hintern“!

Carsten findet die „echte französische Küche“ furchtbar liebt aber die Kombination von Mäusespeck mit Schokolade.“

Die Küchenschlacht vom 24. Oktober kann man sich in der ZDF-Mediathek noch mal ansehen.

Hier nun das Rezept des Massaman-Curry“:

Leibgericht: „Massaman-Curry aus dem Wok mit Gewürzreis“ von Carsten Blum

Zutaten für zwei Personen

Für das Curry:

3	Hähnchenbrustfilets à 160 g
50 g	ungesalzene Erdnüsse
3	Frühlingszwiebeln
1 EL	brauner Zucker
1 EL	Weißweinessig
4 EL	Fischsauce
200 ml	Kokosmilch
2 EL	Erdnussbutter
2 EL	gelbe Currypaste
	Salz, aus der Mühle

Für den Reis:

140 g	Basmatireis
5	Zuckerschoten
1 TL	Kurkuma
1 TL	Erdnussöl
	Salz, aus der Mühle

Für die Garnitur:

2	Bananenblätter

Zubereitung

Für den Gewürzreis Reis in einem Topf mit kochendem Salzwasser circa zwölf Minuten bissfest garen.

Für das Curry das Fleisch waschen, trockentupfen und in grobe Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Currypaste im heißen Wok anrösten. Kokosmilch, Fischsauce und Essig angießen und aufkochen lassen. Fleisch hinzufügen und circa zehn Minuten gar ziehen lassen. Frühlingszwiebeln, Erdnussbutter und Zucker unterrühren. Mit Salz abschmecken.

Erdnüsse grob hacken und in einer heißen Pfanne ohne Fett rösten.

Zuckerschoten in feine Streifen schneiden, Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen, Zuckerschoten darin andünsten und Reis hinzufügen. Kurkuma unterrühren und mit Salz abschmecken.

Das Massaman-Curry mit Gewürzreis auf einem Bananenblatt anrichten, mit den Erdnüssen garnieren und servieren.