



## Masala Omelett - Indisches Omelett

Pikant gewürzte Eierspeisen sind in Indien vor allem zum Frühstück beliebt. Das wichtigste Gewürz dazu ist Garam Masala, meist eine Mischung aus Kümmel, Nelken, Pfeffer, Kardamom, Zimt, die auch mit weiteren Gewürzen ergänzt wird. Meist ist sie nicht sehr scharf und dient als Grundwürze in vielen Gerichten.

Die Omelette wird zusammen mit klein geschnittenem Gemüse und Zwiebel gebraten und je nach Gusto auch mit etwas Peperoncino. Besonders fluffig wird sie, wenn Eigelb und Eiweiss vorab getrennt schaumig geschlagen werden und erst kurz vor dem Braten gemischt werden, so wie bei der Omelette soufflée der französischen Küche.

Frisch geschnittener Radiccio trevisano passt mit seinem feinbitteren Geschmack ausgezeichnet zu dieser würzigen Omelette.

### Zutaten (pro Portion)

|       |                    |
|-------|--------------------|
| 2     | grosse Eier        |
| 70g   | rote Peperoni      |
| 70g   | Rüebli             |
| 30g   | Zwiebel            |
| 3-4cm | Peperoncino        |
| 1/2Tl | Garam Masala       |
| 3     | Prisen Salz        |
|       | Bratbutter         |
|       | Radiccio trevisano |

### Zubereitung

Peperoni und Zwiebel zu kurzen, schmalen Streifen schneiden. Rüebli schälen, längs zu dünnen Scheiben schneiden und quer zu schmalen Streifen schneiden. Peperoncino längs halbieren, die sehr scharfen Kerne herausschaben und die Schote zu Streifen

schneiden. Alles zusammen in Bratbutter knapp weich dünsten (ca. 10 Minuten).

Eigelbe und Eiweiss trennen. Eine Prise Salz zum Eiweiss geben und mit dem Handmixer schaumig rühren bis das Eiweiss fest ist und Spitzen wirft. Eigelbe mit 2 Prisen Salz und Grama masala würzen und ebenfalls schaumig rühren.

Das Eiweiss zuerst schaumig rühren, kommt es mit dem Eigelb in Kontakt, wird es nicht mehr steif.

Eiweiss und Eigelb erst kurz vor dem Anbraten mit einer Gabel sorgfältig und ohne zu intensives Rühren vermischen. Es macht nichts, wenn die Masse nicht ganz homogen ist.

Nochmals etwas Bratbutter in die mässig heisse Pfanne geben und schmelzen lassen, Eimasse zugeben, kurz mit dem Gemüse vermischen und glatt streichen. Etwa 5 Minuten stocken lassen. Wenn sich das Omelett an den Rändern gut lösen lässt, einen Teller auf die Pfanne legen und die Pfanne kippen. Nochmals etwas Bratbutter in die Pfanne geben und die Omelette auf der zweiten Seite weitere 2 Minuten braten.

Omelette auf einem Teller anrichten und mit fein geschnittenem Radiccio bestreuen.







