

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 01. September 2025 ▪
Leibgericht mit Alexander Kumptner



Stephanie Schmidt

Indisches Butter Chicken mit Gewürzreis und Limetten-Joghurt

Zutaten für zwei Personen

Für das Hähnchen:

400 g Hähnchenbrustfilet
 2 Knoblauchzehen
 10 g Ingwer
 2 Limetten, Saft
 1,5 EL griechischer Joghurt
 2 EL Sonnenblumenöl
 1 TL Garam Masala
 ¼ TL Kurkumapulver
 ½ TL edelsüßes Paprikapulver
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ingwer schälen und reiben, Knoblauch abziehen und pressen.

Ingwer, Knoblauch, 1 EL Limettensaft, Joghurt und Gewürze in einer Schüssel verrühren. Hähnchen in mundgerechte Stücke schneiden und unterheben. Schüssel abdecken und kurz ziehen lassen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch kräftig anbraten, dann herausnehmen.

Für das Curry:

400 g gehackte Tomaten, aus der Dose
 1 weiße Zwiebel
 1 Knoblauchzehne
 10 g Ingwer
 4 EL Butter
 150 g Schlagrahm
 1 EL Sonnenblumenöl
 30 g naturbelassene Cashewnüsse
 1 TL Garam Masala
 1 TL Bockshornkleeblättter
 ½ TL edelsüßes Paprikapulver
 ¼ TL gemahlener Kurkuma
 ¼ TL Chilliflocken
 ¼ TL Korianderpulver
 ¼ TL gemahlener Kreuzkümmel
 ¼ TL Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und hacken. Knoblauch abziehen und reiben. Ingwer schälen und reiben.

Zwiebeln in der Pfanne anbraten. Die Hälfte der Butter zugeben und schmelzen lassen. Knoblauch, Ingwer, Gewürze und Cashewnüsse zugeben und kurz für 30-40 Sekunden mitbraten. Mit den gehackten Tomaten ablöschen. Einmal alles aufkochen lassen, dann Hitze runterschalten. Mit geschlossenem Deckel für circa 5 Minuten köcheln lassen.

Die Pfanne mit der Sauce vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Die abgekühlte Sauce in einen Mixer geben und cremig mixen. Zurück in die Pfanne geben, Schlagrahm dazugeben und nochmals aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Falls nötig mit etwas Wasser verdünnen, dann aber nochmals köcheln lassen.

Hähnchen und restliche Butter zugeben und alles nochmal für circa 3 Minuten mit geschlossenem Deckel köcheln lassen.

Für den Gewürzreis:

140 g Basmatireis

½ Zimtstange

1 grüne Kardamomkapsel

1 Sternanis

2 Nelken

1 Lorbeerblatt

½ TL Salz

Reis mit 280 ml Wasser zum Kochen bringen und alle Gewürze zugeben.

Sobald der Reis kocht, die Hitze auf eine geringe Stufe reduzieren.

Wichtig: Den Deckel nicht mehr öffnen und umrühren, da sonst die Stärke des Reises austritt und der Reis dadurch klebrig wird.

Für den Joghurt:

½ Limette, Frucht & Saft

100 ml Naturjoghurt

1 TL Agavendicksaft

3 Zweige Koriander

Joghurt und Limettensaft miteinander verrühren, optional einen kleinen

Spritzer Agavendicksaft zugeben. Dann in eine Spritzflasche umfüllen

und beim Anrichten kreisförmig über das Curry spritzen. Koriander

hacken und darüber streuen. Limettenscheibe auf das Curry legen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.