▪ Die Küchenschlacht – Menü am 24. März 2025 ▪
Leibgericht mit Alexander Kumptner

Fabian Stricker

Zereshk Polo ba Morgh: Safran-Hähnchen mit persischem Reis, karamellisierten Berberitzen und Shirazi-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für das Hähnchen:
3 ausgelöste Hähnchenschenkel, ohne Knochen
1 große Zwiebel
200 g Butter
1 L Geflügelfond
5 EL Safranpulver
2 EL gemahlener Kurkuma
2 Lorbeerblätter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. In einer Pfanne mit Butter sowie Kurkuma goldbraun braten.

Hähnchen hinzugeben und auf beiden Seiten scharf anbraten. Nebenbei heißes Wasser mit dem Safranpulver in einem Glas vermengen und über das Hähnchen geben, anschließend salzen und pfeffern.

Mit Geflügelfond ablöschen und Lorbeerblätter hinzugeben. Auf mittlerer Stufe schmoren lassen.

Für den Reis:
500 g Basmati
150 g Butter
1 TL Safranfäden
Salz, aus der Mühle

Reis waschen, bis die Stärke raus ist.

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, salzen und anschließend den Reis al dente kochen. Reis in ein Sieb geben und Wasser abtropfen lassen. Topf wieder auf den Herd und Butter hinzugeben, bis diese geschmolzen ist. Anschließend den Reis hinein und mit kochendem Wasser ablöschen. Ein Geschirrtuch um den Deckel wickeln und den Reis dämpfen lassen. Nach Fertigstellung den Reis auf dem Teller anrichten und Berberitzen rübergeben.

Für die Berberitzen:
250 g Berberitzen
100 g Butter
Geflügelfond, von oben
4 EL brauner Zucker

Kurz vor Ende eine Handvoll Berberitzen auslesen und waschen, anschließend auf einem Tuch trocknen. In einer Pfanne die Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und die Berberitzen hinzugeben, kurz anbraten und mit der Butter vermengen. Langsam den braunen Zucker hinzufügen, bis dieser karamellisiert. Mit dem Fond vom Hähnchen ablöschen.

Für den Salat:
2 Tomaten
1 Gurke
1 Zwiebel
1 Granatapfel
1 Zitrone, Saft
Getrocknete Nana-Minze, zum Abschmecken
Olivenöl, zum Marinieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen. Tomate, Gurke und Zwiebel in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Eine Zitrone halbieren und den Saft hinzugeben. OIlivenöl hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Nanaminze würzen und abschmecken. Granatapfelkerne auslösen und Salat mit ca. 2 EL Granatapfelkernen garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.