▪ Die Küchenschlacht – Menü am 11. Oktober 2021 ▪
Leibgericht mit Alexander Kumptner

Marie Beetz

Nordindisches Curry mit Paneer, Raita und Pfannenbrot

Zutaten für zwei Personen

Für das Curry:
150 g Paneer
200 g Cashewkerne
250 ml Milch
250 ml passierte Tomaten
1 Tasse Wasser
1 kleine Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 großes Stück frischen Ingwer
½ Bund frischer Koriander
2 EL Kreuzkümmel
1 EL rosescharfes Paprikapulver
1,5 EL Garam Masala
1 Prise Zucker
1 TL Cayenne Pfeffer
1 EL Shahi Paneer Masala
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

150 g der Cashewkerne in der Milch einweichen.
Zwiebeln und Knoblauch abziehen. Beides mit Ingwer klein schneiden und in der Pfanne anschwitzen. Alle Gewürze direkt mit anbraten. Dann die passierten Tomaten dazugeben und kräftig einkochen lassen. Paneer in kleine Stücke schneiden. Milch mit Cashewkernen pürieren und dazugeben, eine Tasse Wasser hineingießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Paneer dazugeben und noch einmal kräftig aufkochen, danach nochmal 10 Minuten leicht köcheln.
Eine Hand voll Cashewkerne hacken und in der Pfanne (ohne Öl) anrösten. Koriander abbrausen, trockenwedeln und hacken.
Zum Schluss das Curry mit den gerösteten Cashewkernen und dem Koriander garnieren.

Für die Raita:
1 halbe Salatgurke
2 EL Granatapfelkerne
100 g griechischer Joghurt
1 EL Chaat Masala
½ EL Kreuzkümmel
etwas Chilipulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salatgurke mit einer Reibe fein reiben und mit dem Joghurt vermischen. Mit den Gewürzen abschmecken.
Zuletzt mit den Granatapfelkernen garnieren.

Für das Pfannenbrot:
300 g Mehl
1 TL Backpulver
200 g Milch
2 EL heller Sesam
2 TL Salz

Alle Zutaten vermengen und den Teig 10 Minuten gehen lassen.
Teig in zwei Teile teilen, mit Sesam bestreuen und nacheinander in einer beschichteten Pfanne ohne Öl von beiden Seiten anbraten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.