

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 03. April 2019 ▪
ChampionsWeek ▪ "Sauce" mit Alexander Kumptner



Michelle Ghofrani

Chicken Malai Korma mit Safran-Rosinen-Pulao

Zutaten für zwei Personen

Für die Marinade:

- 4 Hähnchenschenkel, entbeint und enthäutet
- 2 Knoblauchzehen
- 1 kleines Stück Ingwer
- 20 g milden Cheddar Käse
- 50 g griechischen Joghurt
- ½ Bund frischer Koriander
- ½ Bund frische Minze
- ½ Zitrone (Saft)
- 1 EL Rapsöl
- 1 grüne Chilischote
- ½ TL Garam Masala
- ½ TL Kurkuma
- ½ TL Chilipulver
- Salz, aus der Mühle

Den Ofengrill auf volle Hitze stellen.

Käse sehr feinreiben und Koriander und Minze abrausen, trockenwedeln und feinhacken. Knoblauch abziehen und zusammen mit dem Ingwer zu einer Paste verarbeiten. Zitrone auspressen und Saft auffangen. Chili kleinschneiden. Käse, Kräuter, Knoblauch, Ingwer, Joghurt, Zitronensaft, Rapsöl, Chili, Garam Masala, Kurkuma und Salz zu einer Marinade vermischen und das Hähnchen zur Marinade geben. Für 20 Minuten marinieren lassen. Hähnchen auf ein Rost geben und im Ofen für 10 grillen.

Für die Korma-Sauce:

- 12 grüne Spargelspitzen
- 2 Metzgerzwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 100 g geröstete Cashewkerne
- 2 grüne Chilischoten
- 1 kleines Stück Ingwer
- 5 grüne Kardamomkapseln
- 1 schwarze Kardamomkapsel
- 5 Nelken
- 1 Zimtstange
- 1 Lorbeerblatt
- ¼ TL frisch geriebene Muskatnuss
- ½ TL gemahlener Kardamom
- ½ TL gemahlene Macis-Blüte
- ½ TL Garam Masala
- ½ TL Kurkuma
- ½ TL gemahlener Koriander
- 1 große Prise Safran
- 1 EL Rosenwasser
- 1 EL Tomatenmark
- 200 ml Sahne (min. 30% Fettanteil)

Cashewkerne in einer Pfanne mit Öl frittieren bis sie goldbraun sind. 6 Cashewkerne beiseitelegen und die übrigen mit etwas Wasser zu einer Paste verarbeiten.

Zwiebeln abziehen und mit einem Gemüsehobel zu dünnen Ringen verarbeiten. 2 EL Butterschmalz in einem Topf erhitzen und Zwiebelringe darin goldbraun braten. Zwiebeln zu einem Püree verarbeiten.

Safran in etwas Sahne einweichen. Knoblauch abziehen und mit Ingwer und Chili zu einer Paste verarbeiten.

2 EL Butterschmalz in einem Topf erhitzen und Kardamomkapseln, Zimtstange, Lorbeerblatt und Nelken darin für 20 Sekunden braten. Knoblauch-Ingwer-Paste dazugeben und weitere 2 Minuten braten. Muskatnuss, Kardamom, Macis-Blüte, garam Masala, Kurkuma und Koriander im Mörser mahlen. Zwiebelpüree, Cashewpaste, gemahlene Gewürze und Tomatenmark dazugeben. Alles kurz braten und mit Sahne aufgießen und gut durchmengen. Ggf. noch etwas Wasser zum Verdünnen dazugeben. Safran und Rosenwasser unterrühren und die Sauce für einige Minuten köcheln lassen. Mit Salz abschmecken. Minze und Koriander abrausen, trockenwedeln, feinhacken und unterrühren. Spargelspitzen in Wasser blanchieren. Butter in einer Pfanne erwärmen und Spargelspitzen darin schwenken. Mit Salz würzen.

½ Bund frischer Koriander
½ Bund frische Minze
20 g Butter
4 EL Butterschmalz
100 ml neutrales Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Für den Pulao-Reis:

200 g Basmati Reis
100 g gelbe Rosinen
1 Zimtstange
3 Nelken
3 grüne Kardamomkapseln
1 Macis-Blüte
1 TL Kreuzkümmelsamen
1 Lorbeerblatt
450 ml Hühnerfond
20 g Butter
1 EL Neutrales Öl
1 Prise Safran
Salz, aus der Mühle

Safran in etwas warmem Wasser einweichen. Butter und Öl in einem Topf erhitzen. Alle Gewürze bis auf den Safran dazugeben und braten. Reis und Rosinen dazugeben und kurz anrösten. Mit Fond aufgießen und aufkochen lassen. Hitze reduzieren und zugedeckt für 10 Minuten köcheln lassen. Safran-Wasser unterrühren.

Für die Garnitur:

Micro-Korianderkresse
Lila- und Gelbfarbende essbare Blüten

Die Sauce auf einen Teller geben und mit Spargelspitzen, essbaren Blüten, Micro-Kresse und Cashewkernen garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.