

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 19. August 2024 ▪
Leibgericht mit Robin Pietsch



Quentin Herbst

Butter Chicken mit Basmati

Zutaten für zwei Personen

- Für das Butter Chicken:**
- 400 g Hähnchenbrust
 - 300 g Fleischtomaten
 - 2 rote Zwiebel
 - 5 Knoblauchzehen
 - 3 Chilischote
 - 50 g Ingwer
 - 1 Zitrone, Saft
 - 200 g Butter
 - 250 ml Sahne
 - 125 ml Essig
 - 150 g Cashewnüsse
 - 1 Bund Petersilie
 - 2 TL Chiliflocken
 - 2 TL Garam Masala
 - 2 TL Currypulver
 - 2 TL gemahlener Kreuzkümmel
 - 2 TL gemahlener Koriander
 - 2 TL gemahlener Kurkuma
 - 2 TL gemahlener Zimt
 - Zucker, zum Würzen
 - 1-2 EL Rapsöl
 - 1-2 EL Olivenöl
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für den Reis:**
- 100 g Basmati-Reis
 - 1 TL Salz
- Für die Garnitur:**
- 1-2 Zweige Petersilie
- Den Knoblauch und Ingwer abziehen bzw. schälen und anschließend mit ca. 2-4 EL Öl zu einer Paste mixen.
- Hähnchenbrust in mundgerechte Stücke schneiden und in einer Schüssel mit der Ingwer-Knoblauch Paste, 1 TL Garam Masala, Kreuzkümmel, Koriander, Salz und Pfeffer mischen.
- Fleisch in einer beschichteten Pfanne ca. 2 Minuten scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebel abziehen. Zwiebel, Tomate und Chili grob schneiden. Petersilie hacken.
- Zwiebel in der Fleischpfanne in reichlich Butter andünsten und mit Zucker und Salz würzen. Sobald die Zwiebeln glasig sind, Tomate, Chili, Petersilie, Cashewkerne und ggf. noch ein wenig Ingwer-Knoblauch-Paste dazu geben. Chiliflocken, restliches Garam Masala, Currypulver, Kurkuma und Zimt einrühren.
- Alles mit Deckel 10 Minuten kochen lassen, dann in eine Schüssel geben, pürieren und durch ein feines Sieb wieder zurück in die Pfanne geben.
- Hähnchen in die Sauce und nochmal Butter zugeben. Sahne und Essig zugeben und mit ordentlich Zitronensaft abschmecken.
- Reis waschen, in die doppelte Menge Wasser geben, salzen und mit Deckel aufkochen lassen. Im Anschluss bei sehr geringer Hitze „köcheln“ lassen. Reis mithilfe einer kleinen Schale rund anrichten.
- Petersilie als Garnitur verwenden.
- Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.