

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 13. Juli 2020 ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Tina Kollmann

Ginger-Chicken-Curry mit Kräutertopping und Roti

Zutaten für zwei Personen

Für die Zwiebelpaste:
 100 g Schalotten

Schalotten abziehen, in feine Streifen schneiden und in einem Topf mit 200 ml Wasser für ca. 10 Minuten garkochen. Pürieren und auf ca. 100 ml reduzieren, falls nötig.

Für die Curry-Mischung:
 2 TL Garam Masala
 1 EL Bockshornkleebblätter
 1 TL rotes Chilipulver
 2 geh. TL Kurkuma
 1 TL Salz
 1 TL schwarzer Pfeffer

Die Gewürze zu einem Curry miteinander vermischen.

Für das Huhn:
 350 g Hähnchenbrustfilet, ohne Haut
 250 g Strauch-Tomaten
 4 Knoblauchzehen
 1 große rote Chilischote
 1 große grüne Chilischote
 75 g Butter
 150 g Joghurt (3,5%)
 75 g Ingwer
 100 ml passierte Tomaten
 60 ml neutrales Öl
 ½ Bund frischer Koriander

Knoblauch abziehen und fein hacken. Ingwer gründlich waschen (nicht schälen) und in Julienne schneiden. Tomaten waschen, trockentupfen, halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Chilischoten grob klein schneiden.

Hähnchenbrustfilet waschen, trockentupfen, in ca. 2 cm breite Streifen schneiden und kurz in einer Pfanne im heißen Öl anbraten. Das Hühnchen sollte nicht braun werden. Wieder herausnehmen und zwischenlagern.

Butter mit in die Pfanne geben. Sobald diese geschmolzen ist den Ingwer und Knoblauch hinzugeben und alles gut vermengen. Curry-Mischung hinzugeben und rösten, bis diese gut duften. Passierte Tomaten mit rein, kurz rühren und aufkochen lassen. Zwiebelpaste zugeben, aufkochen lassen. Tomaten und Chili hinzugeben und wieder aufkochen lassen. Nun ca. 3 bis 5 Minuten köcheln. Huhn hinzugeben. Kurz vor Ende der Garzeit den Joghurt bis auf einen Klecks unterrühren. Koriander abrausen, trockenwedeln, grob hacken und kurz vor dem Servieren hinzugeben.

Für das Roti:
 1 EL Sonnenblumenöl
 220 g Weizenmehl Typ 405
 1 TL Salz

Die angegebene Menge ergibt 4 Roti Brote aus der Pfanne.

Mehl, 120 ml Wasser und Salz zu einem Teig verkneten, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten ruhen lassen. Dann in 4 Portionen teilen und zu Fladen ausrollen, die gerade den Boden der Pfanne bedecken, in der man sie backen möchte. Roti Fladen von beiden Seiten solange in Sonnenblumenöl backen, bis sich Blasen bilden. Das sind in der Regel ca. 30 Sekunden pro Seite.

Für das Kräutertopping: Limette halbieren und eine Hälfte auspressen. Ingwer in feine Julienne schneiden. Minze und Koriander abrausen, trockenwedeln und grob hacken. Zwiebel abziehen und $\frac{1}{4}$ davon in feine Halbringe schneiden. Mit Salz, Zucker, Öl und einem Spritzer Limettensaft vermischen.

- 1 rote Zwiebel
- 1 Limette
- 2 Scheiben Ingwer
- 1 EL Joghurt
- 1 TL neutrales Öl
- 1 Zweig Minze
- 4 Zweige Koriander
- $\frac{1}{2}$ TL Zucker
- Salz, aus der Mühle

Ginger-Chicken-Curry mit einem Kleks Joghurt und dem Kräutertopping servieren. Dazu das Roti reichen.