

Hühner-Brust Korma mit Basmati-Reis

Für zwei Personen

2 Hühnerbrüste	100 g Basmatireis	40 g gemahlene Mandeln
30 g Mandelblättchen	2 Knoblauchzehen	1 Zwiebel
1 Knolle Ingwer	1 TL Tomatenmark	100 ml Sahne
125 ml Hühnerfond	Olivenöl	1 Zweig Koriander
2 Nelken	2 Kardamomkapseln	1 Prise Piment
1 TL gemahlener Kreuzkümmel	1 TL gemahlener Koriander	1 TL gemahlener Kurkuma
Chilipulver, Pfeffer, Salz		

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Eine Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Kardamomkapseln zerdrücken. Die Zwiebel zusammen mit den Kardamomkapseln und den Nelken in die Pfanne geben und so lange dünsten, bis die Zwiebeln glasig sind. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen und den Reis darin gar kochen. Das Hühnerfleisch waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Eineinhalb Knoblauchzehen abziehen und klein schneiden. Ein Stück Ingwer schälen, reiben und alles mit dem Knoblauch in die Pfanne geben. Nach vier Minuten den Piment, den gemahlene Kreuzkümmel, den gemahlene Koriander, das gemahlene Kurkuma und etwas Chilipulver hinzugeben. Das Ganze gut umrühren und kochen lassen. Anschließend das Tomatenmark, die gemahlene Mandeln, den Hühnerfond und die Sahne dazugeben und einkochen lassen, bis die Soße dicker wird. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Mandelblättchen in einer beschichteten Pfanne anrösten. Den frischen Koriander zupfen und fein hacken. Das Chicken Korma mit dem Basmatireis auf Tellern anrichten, mit den Mandelblättchen und dem frischen Koriander garnieren und servieren.

Christin Richter am 15. Oktober 2012