

Chicken Korma, Anisbrot, Aprikosen-Koriander-Chutney

Für zwei Personen

Für das Chicken-Korma:

2 Hähnchenbrustfilets	2 Zitrone	1-2 Zwiebeln
3 Zehen Knoblauch	50 g Mandelblättchen	75 g gemahlene Mandeln
200 ml Schlagsahne	250 ml Hühnerfond	1 EL Tomatenmark
1 rote Chilischote	1 EL Ingwerpüree	4 Nelken
4 grüne Kardamom-Kapseln	1 TL gemahlener Koriander	1 Prise gemahlener Piment
2 TL Kreuzkümmel	1 TL Kurkuma	1 EL Erdnussöl
1 EL Ghee	Salz, Pfeffer	

Für das Naanbrot:

250 g Mehl	1 TL Trockenhefe	1 TL Backpulver
1 Ei	75 ml Milch	75 ml Joghurt
1 EL Ghee	1 TL Zucker	1 Prise Salz

Für das Chutney:

200 g getr. Aprikosen	1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch
1 Zitrone	50 ml Weißweinessig	1 Bund Koriandergrün
1 rote Chilischote	1 Stück Ingwer, à 1 cm	1 TL braune Senfkörner
1 TL Korianderpulver	50 g braunen Zucker	Salz

Den Ofen auf 30 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für das Chicken-Korma das Hühnerfleisch abbrausen, trockentupfen und kleinschneiden. Den Saft der Zitronen auspressen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Kardamomkapseln andrücken und mit den Nelken im Mörser klein mahlen. Einen Esslöffel Erdnussöl zusammen mit einem Esslöffel dem Ghee in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln mit dem Nelken-Kardamom-Gemisch glasig andünsten. Anschließend das Hühnerfleisch, den Knoblauch und das Ingwerpüree dazugeben und kräftig anbraten. Mit dem Koriander, dem Piment, dem Kreuzkümmel und dem Kurkuma würzen. Die Chilischote längs aufschneiden, von den Kernen befreien, kleinhacken und zu dem Fleisch geben. Das Tomatenmark untermengen. Den Hühnerfond und die Sahne nacheinander einrühren, aufkochen und bei geringer Hitze 20 Minuten kochen bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Die gemahlene Mandeln hinzufügen. Mit Zitronensaft, Pfeffer und Salz abschmecken. Für das Naan das Mehl mit dem Ghee, dem Backpulver, der Trockenhefe, dem Salz, dem Zucker, dem Ei, dem Joghurt und der Milch mithilfe einer Küchenmaschine mit Knethaken vermengen bis ein homogener Teig entsteht. Für 20 Minuten im Ofen bei 30 Grad gehen lassen. Für das Chutney die Aprikosen kleinschneiden und in einem Topf erhitzen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und kleinhacken. Die Schale der Zitrone reiben und den Saft auspressen. Die Chilischote längs aufschneiden, von den Kernen befreien und kleinschneiden. Die Zwiebel, den Knoblauch, die Chili, 100 Milliliter Wasser und den Weißweinessig zu den Aprikosen geben und untermengen. Mit den Senfkörnern, dem Korianderpulver, braunen Zucker und Salz würzen und mit dem Zitronenabrieb, etwas Zitronensaft und etwas Ingwer abschmecken. Anschließend 15 Minuten einkochen. Für das Naan eine Pfanne ohne Fett erhitzen. Kleine Fladen aus dem Teig formen und kurz von beiden Seiten anbraten. Das Koriandergrün hacken und mit dem Chutney vermengen. Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett rösten. Das Chicken-Korma mit dem selbstgemachten Naanbrot und dem Aprikosen-Koriander-Chutney auf Tellern anrichten, mit den Mandeln bestreuen und servieren.

Kathrin Weisenstein am 03. November 2014