

Butter-Chicken mit Basmati, Gurken-Minz-Joghurt

Für zwei Personen

Für die Butter-Chicken Marinade:

400 g Hähnchenbrust	150 g Joghurt	$\frac{1}{2}$ Zitrone
3 cm Ingwer	2,5 TL Kashmiri Chilipulver	1 TL Kreuzkümmel
1 EL Garam Masala	2 TL Salz	

Für die Butter-Chicken-Sauce:

400 g stückige Tomaten	2 Kirschtomaten	1 Zwiebel
5 Knoblauchzehen	2 cm Ingwer	200 ml Schlagsahne
2 EL Butter	2 EL Ghee	4 Zweige Koriander
2 EL Mandelblättchen	$\frac{1}{2}$ TL Bockshornkleepulver	1 TL Garam Masala
1 TL Kashmiri Chilipulver	$\frac{1}{2}$ TL Kurkuma	1 EL Zucker
Salz		

Für den Gurken-Minz-Joghurt:

250 g griech. Joghurt	1 Mini-Gurke	1 Knoblauchzehe
$\frac{1}{2}$ Zitrone	3 Zweige Minze	$\frac{1}{2}$ EL getrocknete Minze
1 Prise Cayennepfeffer	Salz, weißer Pfeffer	

Für den Reis:

200 g Basmati	Salz, aus der Mühle
---------------	---------------------

Für die Butter-Chicken Marinade: Die Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Joghurt mit 2 TL ausgepresstem Zitronensaft, 2 TL geriebenem Ingwer, Chilipulver, Kreuzkümmel, Garam Masala und Salz in einer großen Schüssel vermengen und das Hähnchen hineingeben. Darauf achten, dass alle Stücke mit der Marinade bedeckt sind. Hähnchen darin ziehen lassen.

Für die Butter-Chicken-Sauce: Ghee in einer Pfanne erhitzen und das marinierte Hähnchen darin auf mittlerer Hitze anbraten, bis es auf allen Seiten leicht gebräunt ist. Danach aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Zwiebeln, Knoblauch abziehen und klein schneiden. 1 EL Ingwer klein schneiden und mit Zwiebel und Knoblauch in die vorherige Hähnchen-Pfanne geben und braten. Bockshornkleepulver, Garam Masala, Chilipulver, Kurkuma, Salz und Zucker dazugeben. Stückige Tomaten hinzugeben und innerhalb von 2 Minuten reduzieren. Tomatenmasse aus der Pfanne in einen Standmixer geben und zu einer Sauce pürieren. Zurück in die Pfanne geben und nun das gebratene Hähnchen hinzufügen. Mit einem Deckel abdecken und für 7 Minuten köcheln lassen. Anschließend Schlagsahne zugeben und bis zur gewünschten Konsistenz köcheln lassen. Hitze reduzieren, Butter zugeben und unterrühren.

Mandelblättchen kurz in der Pfanne anrösten und über das Butter Chicken streuen. Blätter vom Koriander zupfen und ebenfalls als Garnitur über das Butter Chicken geben. Tomaten aufschneiden mit Salz und Pfeffer würzen und zum Schluss zum Garnieren verwenden.

Für den Reis: Reis mindestens zweimal waschen, mit 400 ml Wasser und Salz in einen Topf geben und bei geschlossenem Deckel aufkochen lassen, anschließend Hitze reduzieren. Sobald kein Wasser mehr am Topfboden ist, kann der Reis serviert werden.

Für den Gurken-Minz-Joghurt: Gurke schälen und mit einer Mandoline in hauchdünne Scheiben schneiden. Knoblauchzehe abziehen und die Hälfte ausdrücken. 1 EL Zitronensaft auspressen und 1 EL Minze hacken. Joghurt mit Knoblauch, Zitronensaft und Gewürzen verrühren und die Gurke hinzugeben. Erneut abschmecken und im Kühlschrank durchziehen lassen.

Willem Lückert am 02. Januar 2023