

Käsen - Palak Paneer

Für zwei Personen

Für den Paneer:

2,5 Liter Vollmilch, 3,8% Fett 1-2 Zitronen, Saft Salz

Für die Spinatsauce:

200 g Babyspinat	6 Kirschtomaten	2 Schalotten
2 Knoblauchzehen	1 daumengr. Stück Ingwer	50 g Butter
1 TL Korianderkörner	1 TL Kreuzkümmel	$\frac{1}{2}$ TL Bockshornklee
3 Kardamomkapseln	$\frac{1}{2}$ TL Zimt	$\frac{1}{2}$ TL Chiliflocken
Salz	Pfeffer	

Zum Anrichten:

1 Naan

Für den Paneer:

Die Zitronen auspressen. Milch in einen großen Topf geben, salzen und aufkochen. Von der Hitze nehmen und nach und nach 6 EL Zitronensaft einrühren. Dann wieder auf den Herd stellen, bis die Milch gerinnt und sich einzelne Käseflocken absetzen. Auf ein großes Passiertuch schütten und die Molke auffangen. Den Käsebruch nun im Tuch auspressen und die Masse im Tuch zwischen zwei Brettern leicht beschwert ausdrücken und modellieren.

Für die Spinatsauce:

Schalotten und Knoblauch abziehen. Ingwer schälen. Schalotten fein schneiden, Knoblauch und Ingwer reiben. Kirschtomaten halbieren.

Gewürze fein mörsern oder mixen und zusammen mit Schalotte und Kirschtomaten in Butter anschwitzen. Mit Knoblauch und Ingwer würzen und den Spinat in diesem Ansatz zusammen fallen lassen. Erneut abschmecken. Paneer grob gewürfelt unterschwenken.

Zum Anrichten:

Naan zum Palak Paneer servieren.

Mario Kotaska am 02. Mai 2024