

Kartoffel-Paneer-Bällchen, Curry, Jeera-Basmati, Naan

Für zwei Personen

Für die Kartoffel-Paneer-Bällchen:

250 g zerkrümelten Paneer	250 g mehligk. Kartoffeln	1 EL Ingwerpaste
5 Zweige Koriander	$\frac{1}{4}$ TL gemahl. Kardamom	2 EL Mehl
Pflanzenöl	1,5 TL Salz	

Für das Curry:

2-3 Tomaten	1 rote Zwiebeln	3 Knoblauchzehen
3 cm Ingwer	12 grüne Chilisschoten	50 ml Sahne
2 TL Mandelmus	1 Bund Koriander	1 TL Senfkörner
4 Kapseln grüner Kardamom	1 TL Kreuzkümmelsamen	$\frac{1}{2}$ TL Kurkumapulver
$\frac{1}{2}$ TL rotes Kashmiri-Chilipulver	$\frac{1}{2}$ TL Garam Masala	50 g Bockshornkleebblätter
1 TL Bockshornkleesamen	1 EL Ghee	10 schwarze Pfefferkörner
Salz		

Für den Mango Lassi:

1 Flugmango	1 Zitrone, Saft	250 g Naturjoghurt
150 ml Milch		

Für das Naan:

75 g Naturjoghurt	125 ml Milch	250 g Weizenmehl
1 TL Backpulver	1 TL Zucker	$\frac{1}{2}$ TL Salz
1 EL neutrales Pflanzenöl		

Für den Jeera-Basmati:

100 g Basmati	1 TL Kümmelsamen	1 Zimtstange
---------------	------------------	--------------

Für die Kartoffel-Paneer-Bällchen:

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Kartoffeln schälen, kochen dann vollständig auskühlen lassen und zerdrücken. Den zerkrümelten Paneer und die Kartoffeln vermischen.

Mehl, Ingwerpaste, Kardamom, Salz und gehackte Korianderblätter dazugeben und alles sanft verkneten, bis ein weicher Teig entsteht.

Kleine Bällchen daraus formen und bei mittlerer Hitze frittieren, bis sie goldbraun und knusprig sind.

Für das Curry:

Ghee in einem Topf erhitzen.

Kreuzkümmel, Kardamom, Senfkörner und Pfefferkörner darin rösten, bis es duftet. Dann grob geschnittenen Ingwer, Knoblauch und Chilischoten dazugeben und kurz durchschwenken. Zwiebeln abziehen, in Scheiben dazugeben und weich dünsten. Wenn die Zwiebeln an den Ecken sanft braun werden Kurkuma, Chilipulver und Garam Masala einrühren. Etwa 30 Sekunden mitrösten. Dann die in Stücke geschnittenen Tomaten dazugeben und mit Salz würzen. Sobald die Tomaten zusammengefallen sind, etwas Wasser und Mandelmus dazugeben. Einköcheln lassen. Alles in einem Multizerkleinerer zu einer feinen Sauce pürieren und dann erneut zum Köcheln bringen. Bockshornkleebblätter und samen einrühren und für ca. 15 Minuten simmern lassen, damit sich die Aromen entfalten können. Koriander hacken und später über das Gericht geben. Am Ende mit Sahne abschmecken.

Für den Mango Lassi:

Mango schälen, entsteinen und Fruchtfleisch würfeln. Zitrone auspressen und Mango mit 2 EL Zitronensaft, Joghurt und Milch in einen Mixer geben und cremig mixen.

Für das Naan:

Mehl mit Backpulver, Joghurt, Milch, Zucker, Salz und Öl in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren. Diesen nun in sechs Teile teilen und zu Kugeln formen. Jede Kugel zu einem Teigfladen ausrollen. Eine beschichtete Pfanne ohne Öl stark erhitzen. Dann die Teigfladen darin von beiden Seiten je 12 Minuten ausbacken.

Für den Jeera-Basmati:

Basmati mit Kümmel und Zimtstange in 200 ml gesalzenem Wasser aufkochen lassen, Hitze reduzieren und weiter köcheln bis Basmati gar ist. Zimtstange vor dem Servieren entfernen.

Patrick Steuber am 08. Mai 2024