

Chicken Makhan

Für 2 Personen

400g Hähnchenbrust	125 g Reis	125 g Erbsen, tiefgekühlt
1 Limette	1 Bund Koriander, frisch	5 cm Ingwer
3 Knoblauchzehen	1 Zwiebel, mittelgroß	2 EL Butter
200 ml passierte Tomate	150 ml Sahne	4 EL Joghurt
1 Prise Kurkuma	1 Schuss Rapsöl	1TL Paprikapulver, scharf
1TL Kreuzkümmel, gemahlen	1TL Korianderpulver, gemahlen	1 Prise Muskatnuss
Olivöl, Zucker	Salz, schwarzer Pfeffer	

Den Reis in Salzwasser gar kochen. Das Kurkuma zur Färbung hinzugeben. Die Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen, in kleine Stücke schneiden und salzen. Den Knoblauch und die Zwiebeln abziehen, den Ingwer schälen und alles klein schneiden. Die Zwiebeln in etwas Olivöl anschwitzen. Das Hähnchenbrustfilet dazugeben und anbraten. Die Limette halbieren und den Saft auspressen. Die Hitze reduzieren und die Butter hinzugeben. Den Knoblauch und den Ingwer hinzugeben. Sobald die Butter Farbe bekommt, den Zucker hinzugeben und mit dem Saft einer Limette ablöschen. Die passierte Tomate, die Sahne, drei Esslöffel Joghurt und das Paprikapulver, den Kreuzkümmel, das Korianderpulver und etwas Muskatnuss dazugeben. Anschließend das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Das Chicken Makhan auf einem Teller anrichten, den Reis dazu reichen. Mit dem restlichen Joghurt und dem frischen Koriander garnieren und servieren.

Mark David Jones am 16. Juli 2012