

# Hier und heute



## **Chicken Tikka Masala**

Sterneköchin Julia Komp zaubert ein indisches Curry. Sie macht ein würziges Hähnchen in cremiger Kokos-Cashew-Soße mit aromatischen Gewürzen.

### **Das Rezept**

#### **Chicken Tikka Masala**

von Julia Komp, für vier Personen

#### **Zutaten für die Soße**

- 70 g Butter
- 170 g Schalotten
- 50 g Ingwer
- 20 g Knoblauch
- 200 g Tomatenmark
- 60 g Cashewnüsse, natur oder gesalzen
- 500 ml Kokosmilch
- Saft und Abrieb einer Limette
- ½ Bund Koriander

#### **Zutaten für die Gewürzmischung**

- 2 EL Senfsaat, braun oder schwarz
- 2 EL Kreuzkümmel
- 2 EL Koriandersamen
- 2 EL Paprikapulver, edelsüß
- 2 EL Garam Masala
- etwas Öl zum Anrösten

#### **Zubereitung**

Senfsaat in etwas Öl rösten, bis sie aufplatzt. Kreuzkümmel und Koriander nur kurz dazugeben. Die angerösteten Gewürze mörsern und mit Garam Masala und Paprikapulver vermischen. Butter golden aufschäumen. Knoblauch, Ingwer und Schalotten fein schneiden und in der Butter andünsten. Die Hälfte der Gewürzmischung zugeben und das Tomatenmark mit anschwitzen. Cashewnüsse hinzufügen.

Mit Kokosmilch ablöschen und 15 Minuten köcheln lassen.

Kurz vor Ende der Kochzeit mit Koriander und Limettensaft verfeinern. Im Standmixer mixen, bis eine sämige Masse entsteht. Anschließend durch ein feines Sieb passieren.

#### **Zutaten für das Hähnchen**

- 600 g Maishähnchenbrust
- 300 g Joghurt, 10%
- 80 g Ingwer
- 20 g Knoblauch, jung

#### **Zubereitung**

Die zweite Hälfte der Gewürzmischung mit Joghurt, geriebenem Ingwer und Knoblauch vermischen. Die Hähnchenbrust in Würfel schneiden und in der Marinade einlegen. Je länger die Marinade einzieht, desto geschmackvoller und zarter wird das Fleisch.

Das Fleisch vor dem Braten salzen und in einer Pfanne kräftig anbraten. In die vorbereitete Soße geben und einmal zusammen aufkochen lassen. Mit Basmatireis servieren.