

Deichlust Menü aus dem Elbstrand Resort

Linsensuppe mit Ingwerschaum

200	g	rote Linsen
600	ml	Gemüsefond
1	Stk.	Tomate
2	Stk.	Zwiebel
½	Tl	Kurkuma
¼	Tl	rotes Chili Pulver
¾	Tl	Salz

Tadka

15	ml	Ghee
½	Tl	Cumin
½	Tl	schwarze Senfsaat
¼	Tl	Asafoetida (schwarzes Salz geht auch)
6		Knoblauchzehen
2	Stk.	Rote getrocknete Chili
7		Curryblätter
½		Saft einer halben Zitrone
		Koriander frisch

Zubereitung:

Zwiebeln klein schneiden und in ein wenig Ghee anbraten, Linsen Tomatenwürfel und Gewürze dazu geben und ein wenig mit braten. Mit Gemüsefond aufgießen und köcheln lassen.

Für Tarka

Knoblauch klein hacken und in Ghee anbraten, die restlichen Gewürze dazu geben und ebenfalls ein wenig braten um die ätherischen Öle entfalten. Mit dem Zitronensaft ablöschen. Das Tarka nun über die Linsen gießen und alles nochmal 10 min. köcheln lassen. Die Suppe mit einem Pürierstab fein mixen. Koriander zum garnieren

Für den Ingwerschaum

Frischen Ingwer in Milch reiben und auf 54° erhitzen, mit dem Handmixer schaumig schlagen.

Butter Chicken mit Basmati Reis

600	g	Hähnchenbrust
500	ml	Gemüse / Hühnerfond
3		Tomaten
3	Stk.	Zwiebel
1	Tl	Ingwer gerieben
2	Tl	Garam Masala
2	Tl	Kasuri Methi
2	Tl	Kashmiri Chili Pulver
1	Tl	Salz
½	Tl	Kurkuma
90	g	Cashewkerne
75	g	Butter
50	g	Ghee
150	ml	Sahne
125	g	Joghurt

Die Hähnchenbrust mit dem Joghurt, Ghee und der Hälfte aller Gewürze marinieren. Mind. 4 Stunden im Kühlschrank einwirken lassen, am besten über Nacht.

Die Zwiebeln klein schneiden und mit Ghee in einem breiten großen Topf anbraten. Die Hähnchenbrust dazu geben und rösten bis sie ebenfalls eine braune Farbe erhalten. Nun die andere Hälfte der Gewürze hinzufügen und ebenso rösten, denn nur so kann sich der Geschmack und die ätherischen Öle entfalten. Die Tomaten in kleine Würfel schneiden und zu dem Hähnchen geben. Das ganze mit dem Fond aufgießen und köcheln lassen, bis das Hähnchen zart ist. Zum Schluss die Butter und die Sahne untermischen sowie die gerösteten und gehackten Nüsse. Die Hähnchenbrust nun aus der Soße nehmen und auf dem Reis platzieren. Die Soße pürieren und um den Reis verteilen, wer mag kann sich Gemüse dazu machen.

Kulfi

250	ml	süße Kondensmilch
1	L	Vollmilch 3,8%
250	ml	Sahne
6		grüne Cardamon Samen
3	g	Safran
30	g	gehackte Mandeln
40	g	gehackte Pistazien
1		Prise Salz
15	ml	Rosenwasser

Den Cardamon in einem Topf bei schwacher Hitze rösten, bis er wie Popcorn umherspringt. Nun die restlichen Flüssigkeiten dazu geben und einmal aufkochen lassen. Die gehackten Nüsse und das Rosenwasser hineingeben sowie eine Prise Salz.

Die Masse nun in gewünschte Formen füllen und mind. Für 8 Stunden frieren. Wir servieren es gerne mit Mango, das ist die perfekte Ergänzung zum süßen Eis.