Indische Köstlichkeiten

Etwas ganz Besonderes für Freunde der exotischen Küche.

Gemüse-Pakoras mit Pfefferminz-Soße

Zutaten:

Für die Pakoras:
1 große Kartoffel
1 kleiner Blumenkohl
1 kleine rote Paprikaschote
1 Zwiebel
5 Spinatblätter
100 g Maiskörner
2 TL Garam masala (indische Gewürzmischung)
2 TL Korianderpulver
225 g Kichererbsenmehl
3 EL Weizenmehl
1 TL Backpulver
1 TL Cayennepfeffer
1 EL Zitronensaft
Ghee (indisches Butterschmalz) - *es geht aber auch mit Pflanzenöl* - zum Ausbacken
Für die Minz-Soße:
200 g Naturjoghurt
Salz
Pfeffer
1 Bund Pfefferminze

Zubereitung:

Der Pakoras:
Die Kartoffel fast gar kochen, schälen und fein hacken. Das Gemüse außer dem Mais ebenfalls fein hacken. Alle anderen Zutaten mischen und soviel kaltes Wasser zugeben, bis ein cremiger Teig entstanden ist. Das Gemüse einrühren und in einer Pfanne mit etwas Ghee (oder Öl) kleine Häufchen goldbraun frittieren.

Der Minz-Soße:
Die Minze zupfen, 6 schöne Blätter aufbewahren. Den Rest fein hacken und mit dem mit Salz und Pfeffer gewürzten Joghurt verrühren.

Das Anrichten:

Jeweils 6 - 8 Pakoras auf einer Tellerhälfte auffächern, In die entstandene Rundung ein kleines Schälchen mit der Soße setzen. Auf die Soße ein Minzblatt legen.

Begleitgetränk:

Toll zu dieser Vorspeise und traditionell indisch wäre Gulab Jamin, das ist 1/2 Liter Joghurt mit 1/2 Liter Milch wahlweise mit einem Schuss Zitronensaft gesäuert oder leicht gesüßt.

Tandoori-Hähnchenpieße mit Duftreis

Zutaten:

900 g Hühnerbrust ohne Haut
200 g Naturjoghurt
2 Zehen Knoblauch
2 EL Tandooripaste
2 EL geschmolzenes Ghee oder Butterschmalz
3 Limonen
2 TL Garam masala (indische Gewürzmischung)
18 Schaschlikspieße
300 g Duftreis

Zubereitung:

Die Hähnchenbrüste würfeln, auf die gefetteten Spieße verteilen und auf ein Platte legen. Aus dem sehr fein gehackten Knoblauch, dem Joghurt und der Tandooripaste eine Marinade herstellen. Mit dieser die Spieße gleichmäßig einreiben. Mit Alufolie abdecken und ca. 4 - 5 Stunden marinieren. Dabei mehrmals wenden. Den Backofen auf 220° Celsius erhitzen. Während der Backofen aufheizt, den Duftreis in ca. 1l Salzwasser kochen. Ein Backblech mit Alufolie auslegen, diese mit Ghee bestreichen und die Spieße ca. 8 Minuten von jeder Seite im vorgeheizten Backofen grillen. Zwischendurch immer wieder mit geschmolzenem Ghee bestreichen. Die Spieße sind fertig, wenn die Oberfläche zart gebräunt ist und sich das Fleisch fest anfühlt.

Das Anrichten:

Den Reis auf die Teller verteilen. Darauf je 2 Spieße legen. Mit dem Garam Masala bestreuen und 2 Schnitze Limone auf den Teller geben. Fertig!

Begleitgetränk:

Tja, die Inder trinken gerne Tschai. Dies ist ein kräftig-vollmundiger Schwarztee mit Gewürzen wie Ingwer, Kardamom und Ginseng verfeinert. Der Tee wird in 1 Liter Wasser gekocht, abgesiebt, mit Zucker gesüßt und mit 0,5 Liter Milch ergänzt.

Nuss-Frucht-Eis mit Mangospalten

Zutaten:

900 ml Milch
200 g Zucker
3 EL Speisestärke
2 Eigelb
300 ml Creme fraiche
2 TL Rosenwasser
50 g Kokosraspeln
75 g Pistazien
50 g Rosinen
20 g kandierte Kirschen
2 reife Mangos
6 schöne Melissenzweigchen

Zubereitung:

Die Milch und den Zucker unter ständigem Rühren erhitzen. Die Stärke mit der Creme fraiche mischen und einrühren. Kochen, bis die Masse eindickt; dabei ständig rühren! Die Kokosraspeln rösten, die Pistazien, Rosinen und kandierten Kirschen klein hacken und zusammen mit dem Rosenwasser in die Milchmasse rühren. In eine gefrierfeste Form gießen und mindestens 6 Stunden tiefkühlen. Nach ca. 20 Minuten mit einer Gabel umrühren und wieder in den Tiefkühlschrank stellen. Ca. 20 Minuten vor dem Servieren aus der Form stürzen und in Scheiben schneiden. Diese wieder kurz in den Tiefkühler legen. In der Zwischenzeit die Mangos schälen und in feine Spalten schneiden.

Das Anrichten:

4 - 5 Spalten je Teller auffächern und mit dem Zitronenmelisse-Zweig garnieren. Die Nuss-Frucht-Eisstücke davor legen.

Begleitgetränk:

Ein Mangosaft oder ein anderer exotischer Fruchtsaft sind die idealen Begleiter zu diesem eigenwilligen Dessert.

Vorbereitungen / Zeitplan:

Am Vortag: Das Eis zubereiten und tiefkühlen.
Ca. 6 Stunden bevor die Gäste kommen: Die Hühnerstücke marinieren.
Ca. 2 Stunden bevor die Gäste kommen: Die Pakora-Teigmasse vorbereiten.
Ca. 1 Stunde bevor die Gäste kommen: Die Pakoras ausbacken und in den 100 Grad heißen Backofen stellen.
Wenn die Gäste da sind: Reicht einen Aperitif und entspannt euch, das Meiste ist bereits vorbereitet und ihr könnt einen Gang runterschalten. Nach dem Anrichten der Vorspeise den Backofen auf 220 Grad hochdrehen, den Reis kochen und dann die Spieße grillen.

Viel Spaß beim Genießen!

Euer Nobby