East Side Cuisine

Vorspeise: Hummus mit Naan

Hauptgang: Chicken Tikka Masala

Dessert: Glacé mit flambierter Ananas

Beat, Kurt S., Marc und Stefan (Chef)

Hummus mit Naan

Naan:

Zutaten:
600g Mehl
2 Tl Zucker
1 Pack Trockenhefe
4 EL Wasser (lauwarm)
2 Tl Salz
6EL Joghurt
200ml Milch

Trockenhefe mit Wasser und Zucker mischen und 10 Minuten stehen lassen. Die Restlichen Zutaten dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig ca. 1 Stunde ruhen lassen. Den Teig in 12 Stücke aufteilen, in Kugeln formen und zu einer dünnen Scheibe auswallen. 10 Minuten ruhen lassen. Die Fladen in einer Bratpfanne kurz auf beiden Seiten anrösten und für ca. 10 Minuten in einen auf 170 Grad Umluft vorgeheizten Ofen geben.

Hummus:

Zutaten:
1 Dose Kichererbsen
100 ml Blöterli-Wasser (eiskalt)
1 Knoblauchzehe
Saft von 1 Zitrone klein
0.5 TL Salz
0.5 TL Kreuzkümmel
0.5 TL Kümmel
100g Tahini
1.5 EL Olivenöl
150g getrocknete Tomaten

Blattsalat
Granatapfelkerne
Salatsauce

Die Kichererbsen abtropfen. Alles in eine Schüssel geben und mit einem Stabmixer mixen. Einen Granatapfel entkernen und anrichten.

Chicken Tikka Masala

Zutaten:
350g Reis
500g Poulet
10g Ingwer
50g Butter
1 Knoblauch Zehe
400g Pelati
2 Peperoni
3 Zwiebeln
60g Rahm
1.5 TL Garam Masala
1.5 TL Red Umami
1TL Tandoori Masala
2 Tl Currypaste mild
0.5 Tl Salz
1dl Weisswein
4 EL Cashews
4 Korianderblätter für Deko

Peperoni und Zwiebeln in grobe Stücke schneiden und anbraten. Den Ingwer und den Knoblauch kleinhacken. Ingwer, Knoblauch, 1 TL Currypaste, 1.5 TL Red Umami und 1 TL Garam Masala dazu geben. Mit Weisswein ablöschen. Pelati dazugeben und so lange wie möglich köcheln lassen. Alles mit dem Stabmixer pürieren. Butter dazugeben. Das Poulet in grobe Würfel schneiden, mit Salz, 1 TL Garam Masala, 1 TL Currypaste und Tandoori Masala würzen und anbraten. Das Poulet zur Sauce dazugeben und köcheln lassen. In der Zwischenzeit kann der Reis gekocht werden. Den Rahm zur Sauce geben und mit Salz/Garam Masala abschmecken. Zum Schluss noch eine Handvoll Cashews zum Anrichten anrösten.

Glacé mit flambierter Ananas

Zutaten:
Glacé
1.5 Ananas
40ml Schnaps
1 EL Rum
1 EL Zucker
1/2 TL Zimt
12 Minzblätter für Deko

Die Ananas schälen und in kleine Würfel schneiden und mit Rum marinieren. Mit einem Schluck Wasser, Zucker und Zimt in eine Pfanne geben und einige Minuten köcheln lassen. Alkohol dazu geben und sofort anzünden. Wenn die Flamme erloschen ist, die Minze dazugeben und noch ein wenig weiter köcheln lassen. Ananas in Schälchen abfüllen und eine Kugel Glacé drauflegen.