

Kopfsalatsuppe mit Minzcreme

Zutaten: 4 Personen

1 Kopfsalat (ca. 400 g)
1 Schalotte
7 EL Olivenöl
700 ml Gemüsebrühe
100 g Sahne
Salz
Pfeffer
1 EL Zitronensaft
2 Zweige Minze
150 g Crème fraîche
50 g Cranberries, gehackt

Zubereitungszeit: 20 min.

Salat waschen, putzen, trocken schleudern und in Streifen schneiden. Einige Streifen beiseitelegen.

Schalotte schälen und fein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen, Schalottenwürfel darin glasig anbraten.

Salatstreifen zugeben und ca. 5 Minuten braten.

Brühe einrühren und ca. 5 Minuten kochen lassen.

Sahne zugeben und die Suppe fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft kräftig abschmecken.

Minze waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und hacken.

Minze mit Crème fraîche vermischen.

Die Suppe in tiefe Teller geben. Mit den restlichen Salatstreifen, Creme fraiche und Cranberries servieren.

Chicken Biryani

Zubereitungszeit
ca. 60 Minuten
+ Einweichzeit für den Reis

Zutaten:

Für 8 Personen

Huhn, in große Stücke geschnitten (oder ca. 500 g Hähnchenbrust)
740 g Basmatireis
300 ml Öl oder Ghee
8 Zwiebeln, fein gewürfelt
6 grüne Chilischoten, fein gewürfelt
8 Nelken
8 Kardamonkapseln (gestoßen)
2 EL Kreuzkümmel
2 EL Gewürzmischung Biryani Masala oder Garam Masala
6 EL Ingwer-Knoblauch-Paste
600 g Joghurt
8 pürierte Tomaten
2 Bund Minze
2 Bund Koriander
4 EL Chiliflocken
4 Zimtstangen
Salz

Zubereitung

Huhn gründlich waschen und beiseitelegen. Reis waschen und etwa eine Stunde einweichen lassen. 100 ml Öl oder Ghee in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebeln, Chili, Nelken, Kardamon, Kreuzkümmel und Gewürzmischung etwa 5 Minuten unter ständigem Rühren anbraten, bis die Zwiebeln goldbraun sind.

Ingwer-Knoblauch-Paste zufügen und leicht braun anbraten. Joghurt, Tomaten, Minze, Koriander, Chiliflocken und Zimtstangen zufügen.

Wenn die Mischung geschmeidig ist, das Huhn in Stücke zerteilen und zufügen. So lange umrühren, bis alles gut mit der Würzmischung bedeckt ist. Zugedeckt 35 bis 45 Minuten köcheln, bis das Fleisch zart ist.

Den Reis mit 2 l Wasser kochen, Salz und etwas Öl zugeben. Den Reis kochen, bis er etwa zu 70 Prozent gegart ist.

Den Reis zur Hähnchenmischung geben, ohne umzurühren. 1 Teelöffel Öl oder Ghee auf den Reis geben. Mit Alufolie abdecken und den Topf mit einem Deckel schließen. Die Folie lässt den Dampf nicht entweichen. Bei geringer Hitze 15 Minuten kochen lassen.

Vor dem Servieren alles vorsichtig vermengen.

Trauben-Quarkbecher

Zutaten: 4 Personen

300g Sahnequark
1 Zitrone
5 Esslöffel Zucker
1 Ei
1/2 Tasse Milch
1 Tasse weiße Trauben
1 Tasse blaue Trauben

Zubereitung:

Den Quark mit dem Saft und der abgeriebenen Schale der Zitrone, dem Zucker, dem Eigelb und der Milch schaumig rühren und die Masse lagenweise mit den Trauben in hohe Gläser füllen. Ein paar besonders schöne Trauben im Eiweiß und anschließend im Zucker wenden, trocknen lassen und als Garnierung verwenden.