

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 02. Mai 2024 ▪
Zusatzgericht von Mario Kotaska



Käsen: Palak Paneer

Zutaten für zwei Personen

Für den Paneer:

2,5 Liter Vollmilch, 3,8% Fett
1-2 Zitronen, Saft
Salz, aus der Mühle

Die Zitronen auspressen. Milch in einen großen Topf geben, salzen und aufkochen. Von der Hitze nehmen und nach und nach 6 EL Zitronensaft einrühren. Dann wieder auf den Herd stellen, bis die Milch gerinnt und sich einzelne Käseflocken absetzen. Auf ein großes Passiertuch schütten und die Molke auffangen. Den Käsebruch nun im Tuch auspressen und die Masse im Tuch zwischen zwei Brettern leicht beschwert ausdrücken und „modellieren“.

Für die Spinatsauce:

200 g Babyspinat
6 Kirschtomaten
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
1 daumengroßes Stück Ingwer
50 g Butter
1 TL Korianderkörner
1 TL Kreuzkümmel
½ TL Bockshornklee
3 Kardamomkapseln
½ TL Zimt
½ TL Chiliflocken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten und Knoblauch abziehen. Ingwer schälen. Schalotten fein schneiden, Knoblauch und Ingwer reiben. Kirschtomaten halbieren. Gewürze fein mörsern oder mixen und zusammen mit Schalotte und Kirschtomaten in Butter anschwitzen. Mit Knoblauch und Ingwer würzen und den Spinat in diesem Ansatz zusammen fallen lassen. Erneut abschmecken. Paneer grob gewürfelt unterschwenken.

Zum Anrichten:

1 Naan

Naan zum Palak Paneer servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.