

Rezept für Taj Mahal Curry

Aus dem Kochbuch „Die indische Küche“ von Kumar & Suda Mahadevan, adaptiert von Rüdiger Schoeller

Der Originalname des Gerichts ist „Panir Matar Bhurji“. Da die Kochbuchautoren davon erzählen, dass sie das Gericht im Taj Mahal Palace Hotel zum ersten Mal genossen haben, nannte ich das Gericht „Taj Mahal Curry“. Das klingt für europäische Ohren schöner.

Zutaten für 4 Portionen:

30-40 dag	Junge Erbsen und Fisolen (frisch oder Tiefkühl)
1	Tomate kleinwürflig geschnitten
1	Zwiebeln klein geschnitten
1	Knoblauchzehen kleingeschnitten
1-4	grüne Chilischoten (Je nach dem wie scharf es gewünscht wird) kleingeschnitten (Chilis können auch durch Paprika ersetzt werden)
1 TL	Garam Massala (ich bin mit der Mischung von „Sonnentor“ sehr zufrieden)
½ TL	Koriander, frisch gemahlen
½ TL	Kreuzkümmel, frisch gemahlen
½ TL	Kurkuma
1 EL	fein geriebenen Ingwer
Etwas	Zucker
1 EL	Essig mit Wasser verdünnt zum Ablöschen
1 EL	Suppenpulver
2 EL	Ricotta oder Topfen 20% Fett
2-4 EL	Obers (je nach Geschmack)
7,5 dag	Feta (griechischer Schafskäse)
1 Pkg	Haloumi (Grillkäse aus Zypern)
	Salz, (Der Feta und der Haloumi sind in Salzlake eingelegt, daher abschmecken, bevor man nachsalzt)
	Grüne Minze

Zubereitung:

Den Kreuzkümmel und Koriander in einer Pfanne bei 2/3 Hitze in Butterschmalz oder Öl anbraten, bis er stark duftet. Dann zuerst die Chilis und eine Minute später die Zwiebeln und die Paprika hinzufügen und braten, bis die Zwiebeln hellbraun sind.

Ingwer, Knoblauch, Kurkuma, Zucker und Tomaten hinzufügen. Mit dem Suppenpulver stauben und mit dem Essigwasser ablöschen. Es sollte etwas Flüssigkeit haben. Die Erbsen und Fisolen hineingeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Den Obers, Feta und Ricotta einrühren bis er sich aufgelöst hat und die Sauce sämig ist.

Mit Salz und grüner Minze abschmecken.

Den Haloumi, gut abtrocknen, in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden und bei großer Hitze in der Pfanne braten, bis sich eine goldbraune Kruste bildet. Aus der Pfanne nehmen und in Würfeln auf das Curry geben.