

Hähnchen-Tajine, Oliven, Salz-Zitronen, Tomaten-Salat

Für zwei Personen

600 g Hähnchenbrustfilet	200 g Drillinge	200 g Couscous
20 Kirschtomaten	100 g violette Oliven, mit Stein	12 schwarze Oliven, mit Stein
1 Zwiebel	5 Knoblauchzehen	1 Salzzitrone, eingelegt
2 EL Olivenöl	3 EL Arganöl	50 g Butter
1 TL Ingwerpulver	1 TL Kurkuma	1 TL Koriandersamen
1 Bund Koriander	1 Bund glatte Petersilie	langer Pfeffer
1 TL weißer Pfeffer	schwarzer Pfeffer, Salz	

Das Hähnchenbrustfilet waschen, trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden. Das Ganze mit Salz und weißem Pfeffer würzen. Die violetten Oliven in kochendem Wasser etwas blanchieren, entkernen und etwas zerdrücken. Die Salzzitrone in Schnitte zerteilen und das Innenleben entfernen. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Butter und das Olivenöl in einer Tajine erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Zwei Knoblauchzehen abziehen, fein hacken und mit Salz, Pfeffer, dem Kurkuma, den Koriandersamen und dem Ingwerpulver hinzugeben. Abschließend das Hähnchenbrustfilet ebenfalls hinzugeben und leicht mit anbraten. Die Kartoffeln putzen und samt der Haut in kleine Stücke schneiden. Das Ganze mit einem Viertel Liter Wasser ablöschen und anschließend mit dem Deckel der Tajine verschließen und ab und zu das Hähnchen wenden. Einen Topf mit etwas Salzwasser aufsetzen und den Couscous darin gar kochen. Den frischen Koriander und die Petersilie zupfen und fein hacken. Nach etwa 20 Minuten Kochzeit der Tajine die violetten Oliven, die Salzzitrone, jeweils drei Esslöffel gehackten Koriander und Petersilie einrühren und nochmals zehn Minuten köcheln lassen. Die Tomaten waschen, den Stielansatz entfernen und anschließend leicht andrücken. Den restlichen Knoblauch abziehen und fein zerdrücken. Die schwarzen Oliven entsteinen und in kleine Stücke schneiden. Die Tomaten, die Oliven und den Knoblauch in eine Schüssel geben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend das Arganöl darüber träufeln und den Salat vorsichtig mischen. Etwas langen Pfeffer zerstoßen und den Salat damit garnieren. Die Hähnchen-Tajine mit den Oliven, den Salz-Zitronen, dem Couscous und dem Tomatensalat auf Tellern anrichten, mit etwas frischem Koriander garnieren und servieren.

Roman Witt am 18. Juni 2012