

Hähnchen-Keulen, Ofen-Kartoffeln, Karotten-Spaghetti

Für zwei Personen

2 Hähnchenkeulen, à 150 g	300 g kleine, festk. Kartoffeln	3 Karotten
1 Knoblauchzehe	1 Zitrone	1 Orange
2 Curryblätter	1 TL Kreuzkümmel	1 TL Korianderkörner
1 TL schwarze Pfefferkörner	1 Prise Kardamomsamen	1 Prise geschroteter Zimt
1 Prise Kurkuma	1 Prise Chilipulver	1 TL Paprikapulver
Zucker, milde Chiliflocken	Butter, Olivenöl	Salz, schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Butter in einem Topf erhitzen. Wenn sie braun ist, durch ein feines Sieb gießen und in einer Schale auffangen. Die Kartoffeln mit Schale in circa ein Zentimeter große Würfel schneiden. Die Kartoffeln in eine Schüssel geben und mit Olivenöl und reichlich Salz vermengen. Anschließend auf ein Backblech verteilen und für circa 15 Minuten in den Backofen geben. Den Kreuzkümmel, den Koriander, den Kardamom, den Zimt und Pfeffer mischen und zerstoßen. Die Hälfte der braunen Butter mit der Gewürzmischung vermengen. Den Ingwer schälen und ein kleines Stück fein hacken. Ein Stück Schale der Orange abschneiden und zusammen mit dem Kurkuma, dem Paprikapulver, dem Chilipulver und dem Ingwer zu der Butter geben. Das Hähnchen waschen, trocken tupfen, mit der restlichen braunen Butter bestreichen und ebenfalls in den Backofen geben. Nach circa 20 Minuten das Hähnchen mit der Gewürzbutter bestreichen und noch mal für circa zehn Minuten in den Backofen geben. Den Knoblauch in dünne Scheibe schneiden und mit einem Stück Zitronenschale und den Curryblättern unter die Kartoffeln mischen und fünf Minuten weiter garen. Die Karotten schälen und mit dem Zestenreißer lange Spaghetti von der Karotte reißen. Diese kurz in Salzwasser gar kochen. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Den Zucker zugeben und karamellisieren lassen. Die Karotten-Spaghetti zugeben und anbraten. Mit Salz würzen. Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und den Knoblauch, Zitronenschale und Curryblätter entfernen und auf Tellern anrichten. Das Hähnchen und die Karotten-Spaghetti daneben anrichten und servieren.

Helene Freundt am 27. Juni 2012