

Teufel-Kartoffeln mit Limonen-Knoblauch-Hähnchen

Für zwei Personen

2 Hähnchenschenkel	250 g festk. Kartoffeln	1 grüne Paprika
1 rote Paprika	1 Bananenblatt	4 unbehandelte Zitronen
1 Zwiebel	4 Knoblauchzehen	1 Ingwerknolle
2 Lorbeerblätter	2 TL Mehl	1 TL Chilipulver
1 TL Currypulver	1 TL Paprikapulver	Öl, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Hähnchenschenkel waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mit dem Mehl bestäuben. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen. Die Hähnchenschenkel darin etwa fünf Minuten braten. In der Zwischenzeit drei Knoblauchzehen abziehen und klein hacken. Zwei Zitronen halbieren und auspressen. Etwas Schale abreiben. Die Hähnchenschenkel mit der Zitronenschale, etwas Zitronensaft und dem Knoblauch für etwa 20 Minuten im Backofen zu Ende garen lassen. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln darin garen. Anschließend pellen und vierteln. Die übrigen Zitronen halbieren und auspressen. Eine Knoblauchzehe abziehen und klein hacken. Den Ingwer schälen und eine Scheibe abschneiden. Den Knoblauch und den Ingwer mit dem Chilipulver, dem Paprikapulver, dem Currypulver, etwas Salz, dem Zitronensaft sowie den Kartoffelwürfeln mischen. Die Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Die Paprika waschen, halbieren, vom Kerngehäuse und vom Strunk befreien und in lange Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebel, die Paprika sowie die Lorbeerblätter darin kurz anbraten. Die gewürzten Kartoffeln dazugeben und bei kleiner Hitze etwa fünf Minuten dünsten. Die Teufelskartoffeln mit dem Limonen-Knoblauch-Hähnchen und dem Bananenblatt auf Tellern anrichten und servieren.

Maureen Perera am 25. Juli 2012