

Orientalisches Huhn, Harissa-Gnocchi, Knoblauch-Butter

Für zwei Personen

2 Hühnerschenkel	250 g Ricotta	1 Knoblauchzehe
2 Orangen	50 g frischen Ingwer	1 große Chilischote, rot
20 g blaue Mohnsamen	2 Eier	250 g Butter
250 g doppelgriffiges Mehl	80 g Parmesan	100 ml Hühnerfond
2 EL Honig	1 Prise Zimt	10 g Harissapulver
5 Kardamonkapseln	10 ml Arganöl	100 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Das Huhn waschen und trocken tupfen. Die Orangeschale mit einer Reibe abreiben. Die Chilischoten längs aufschneiden, entkernen, waschen und in Streifen schneiden. Den Ingwer waschen und in Scheiben schneiden. Die Samen aus den Kardamon-Kapseln herauslösen und in einem Mörser fein mahlen. Anschließend das Huhn mit dem Orangenabrieb, dem Chili, etwas Olivenöl, dem Kardamon, dem Ingwer sowie dem Zimt und dem Honig einreiben. Eine Orange halbieren und den Saft auspressen. Das Arganöl, den Orangensaft sowie den Fond über das Huhn geben, anschließend im Ofen knusprig braten. Die Eier aufschlagen und in einer Schüssel verquirlen. Im Anschluss den Ricotta mit dem Mehl, den Eiern, etwas Olivenöl und dem Harissa zu einem Teig verarbeiten. Daraus die Gnocchi formen und in einem großen Topf mit kochendem Salzwasser garen, hinterher mit etwas Olivenöl beträufeln. Anschließend den Knoblauch abziehen, klein hacken und in eine Pfanne geben. Die Butter mit dem Knoblauch und dem Mohn zum Schmelzen bringen, danach die Gnocchi darin anbraten. Zuletzt die Gnocchi in Mohnknoblauchbutter mit dem Huhn auf einem Teller anrichten und servieren.

Marcella Selis am 20. August 2014