

# Tandoori-Hühnchen mit Chapati

## Für zwei Personen

200 g Chapatimehl                    1 Bund Koriander

## Für das Hühnchen:

240 g Hähnchenbrustfilet    6 EL Joghurt                    1 Zitrone  
1 TL Tandoori-Gewürz        1 TL Kurkuma                    1 EL Mehl

## Für die Sauce:

3 rote Zwiebeln, klein        4 Strauchtomaten                3 Knoblauchzehen  
1 kleine Ingwerknolle        1 Chilischote, scharf        3 EL Tomatenmark  
300ml heißes Wasser         $\frac{1}{2}$  Orange                        1 Lorbeerblatt  
1 EL Zucker                    30 ml Sahne                    1TL Koriandersamen  
1TL Kreuzkümmelsamen       1TL Masala-Gewürz            1 TL Bockshornklee  
1g Safranfäden                 $\frac{1}{2}$  Bund Koriandergrün       20 g Butter  
Kurkuma, Olivenöl

Den Backofen auf 250 Grad Umluft vorheizen und eine große Auflaufform mit Öl einpinseln. Das Koriandergrün hacken. Das Chapatimehl mit dem Koriander und so viel Wasser verkneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Diesen danach zu einer Kugel formen und beiseite legen. Das Hähnchen würfeln. Die Zitrone auspressen und den Zitronensaft mit Joghurt, Kurkuma, Tandoori-Gewürz und Mehl verrühren. Das Hähnchen damit vermengen, in eine gefettete Backform geben und im Ofen backen. Für die Sauce die Zwiebeln abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Die Tomaten ebenfalls würfeln und dazugeben. Zwei Knoblauchzehen abziehen, den Ingwer schälen, die Chilischote entkernen. Danach alles fein hacken, mit in die Pfanne geben und solange weiterbraten, bis der Boden angeröstet ist. Nun den Kurkuma dazugeben und mit anbraten. Danach das Tomatenmark unterrühren, das heiße Wasser angießen und einkochen lassen. Erneut Wasser zugeben und einkochen lassen. Nun die Orange auspressen. 30 Milliliter Orangensaft sowie das Lorbeerblatt dazugeben und weiterköcheln lassen. Das Lorbeerblatt entnehmen und die Sauce schließlich pürieren. Das Hähnchen aus dem Backofen nehmen und in die Sauce geben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer, gegebenenfalls auch mit Sahne und Zucker abschmecken. Den Safran in warmem Wasser einlegen. Den Teig zu kleinen Fladen verarbeiten und im Ofen auf höchster Stufe knusprig backen. Eine Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. Die Koriandersamen in einem Mörser zermahlen und mit dem Kreuzkümmel in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Danach etwas Olivenöl, das Masala-Gewürz und den Knoblauch dazugeben und weiter anrösten. Danach die Sauce, das Hühnchen, den Bockshornklee und die Safranfäden dazugeben und das Ganze aufkochen. Das Tandoori-Hühnchen auf Tellern anrichten und mit Joghurt und frischem Koriander garnieren. Das Chapati mit Butter bestreichen und dazu servieren.

Stephan Scheying am 03. September 2014