

Marrokanische Tajine mit Hähnchen, Gemüse und Couscous

Für zwei Personen

Für die Hähnchenkeulen:

3 große Hähnchenkeulen	1 Prise Ingwerpulver	1 Prise Ras el Hanout
1 Prise edelsüßes Paprikapulver	1 Prise Kurkumapulver	1 Prise Zimt
1 Prise Harissapulver	1 Prise Kreuzkümmel	Olivenöl, Salz

Für den Couscous:

250 g Couscous	100 ml Geflügelfond	1 Glas Salzzitronen
80 g Butter	3 EL Olivenöl	Salz

Für das Tajine-Gemüse:

5 kleine Drillinge	4 Baby-Karotten	3 kleine Perlzwiebeln
400 ml Geflügelfond	3 Safranfäden	1 TL Honig
1 Prise Ras-el-Hanout	1 TL Butter	Salz

Für die Garnitur:

5 grüne Oliven	1 Zitrone	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
2 EL Olivenöl		

Für die Hähnchenkeulen:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Hähnchenkeulen waschen und abtupfen. Ingwerpulver, Ras el Hanout, Paprikapulver, Kurkumapulver, Zimt, Harissa, Kreuzkümmel und Salz in eine Schüssel geben, gut vermischen und Fleisch damit würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Hähnchenkeulen darin 4 Minuten von allen Seiten scharf anbraten. Hähnchenkeulen in einer feuerfesten Form in den vorgeheizten Ofen geben. Fleischpfanne aufbewahren. Kurz vor dem Servieren die Grillfunktion des Ofens anschalten und die Temperatur auf 250 Grad erhöhen und solange bräunen, bis die Haut des Fleisches knusprig ist.

Für den Couscous:

Die Salzzitronen abgießen und die Lake aufbewahren. Schale von einer Salzzitrone abreiben. Couscous mit Olivenöl, ein wenig lauwarmen Wasser, 3 EL Lake von der Salzzitrone vermischen und mit den Händen zerbröseln. Mit Salz abschmecken und Fond aufgießen. 15 Minuten quellen lassen. Mit Butter und dem Abrieb der Salzzitrone abschmecken.

Für das Tajine-Gemüse:

Die Kartoffeln schälen und vierteln. Baby-Karotten schälen. Perlzwiebeln abziehen. Geflügelfond in einem Topf erwärmen. Kartoffeln, BabyKarotten, Perlzwiebeln, Honig, Safran, Rasl el Hanout hinzugeben und alles für 15 Minuten einkochen. Kartoffeln, Zwiebeln und Karotten mit einer Schaumkelle herausholen und in einer heißen Pfanne mit Butter anbraten. Den übrigen Geflügelfond in der Fleischpfanne einreduzieren lassen. Wenn die Sauce die gewünschte Konsistenz erreicht hat mit Salz abschmecken.

Für die Garnitur:

Die Zitrone halbieren, auspressen und Saft aufbewahren. Petersilie abbrausen und trockenwedeln.

Den Couscous in die Tajine füllen, Hähnchenschenkel dazugeben, Gemüse drapieren, mit Sauce, Olivenöl und Zitronensaft beträufeln, mit Petersilie und Oliven garnieren und servieren.

Yassin M'Harzi am 26. März 2018