

# Hähnchen-Tajine mit Tomaten-Confit, Couscous und Meloui

Für zwei Personen

<b>Für die Tajine:</b>	2 filetierte Hähnchenschenkel	2 Karotten
1 Stange Staudensellerie	2 Schalotten	2 Knoblauchzehen
1 Zweig Thymian	3 Blätter Salbei	200 ml Geflügelfond
25 ml Olivenöl	1 TL Safran	1 TL Paprikapulver
1 TL Piment-d'Espelette	Salz	Pfeffer
<b>Für das Tomatenconfit:</b>	500 g Tomaten	25 ml Olivenöl
1 EL Akazienhonig	1 TL Zimt	
<b>Für den Couscous:</b>	100 g Couscous	150 ml Gemüsefond
<b>Für das Meloui:</b>	250 g Weizenmehl Type 1050	50 g Hartweizengrieß
100 ml Olivenöl	8 g Salz	
<b>Für die Garnitur:</b>	1 EL Pinienkerne	1 EL weißer Sesam
4 Blätter Basilikum		

**Für die Tajine:** Die Schalotten und den Knoblauch abziehen. Karotten, Sellerie, Schalotten und Knoblauch fein würfeln. Olivenöl in der Tajine erhitzen und Schalotten anbraten bis sie glasig werden. Knoblauch, Safran, Paprikapulver und Piment d'Espelette hinzufügen und kurz anbraten.

Hähnchenschenkel hinzufügen und gut in den Gewürzen wenden.

Sellerie, Karotten, Thymian, Salbei, Salz und Pfeffer hinzufügen. Alles kurz andünsten und mit dem Geflügelfond übergießen und gut verrühren.

Den Deckel der Tajineform aufsetzen und 25 Minuten köcheln lassen.

**Für das Tomatenconfit:** Tomaten kreuzweise einschneiden, in kochendem Wasser etwa 30 Sekunden überbrühen und dann die Haut abziehen. Danach die Tomaten in sehr kleine Würfel schneiden und in dem Olivenöl 4 Minuten anbraten.

Honig und Zimt hinzufügen und solange einkochen bis eine dickliche Masse entstanden ist.

Confit etwa in den letzten 10 Minuten zur Tajine geben und gut verrühren.

**Für den Couscous:** Gemüsefond aufkochen und den Couscous damit übergießen und langsam quellen lassen. Mit Salz abschmecken.

**Für das Meloui:** Mehl, Hartweizengrieß, Salz und 130 ml lauwarmes Wasser miteinander vermengen und zu einem glatten Teig kneten. Kurz ruhen lassen. Danach kräftig mit den Handballen kneten und falten. Teig nach dem Ruhen halbieren und je zu einem nicht zu dünnen Fladen ausrollen. Mit Olivenöl bestreichen und einrollen. Danach behutsam mit der Handfläche zuerst vorsichtig dann etwas fester hin und her rollen bis sich die Schichten wieder zu einem Strang zusammenheften. Strang etwas in die Länge ziehen und zu einer Schnecke legen. Eine Pfanne erhitzen. Teig- Schnecke zu einem kreisrunden Fladen in pfannengroße Kreise ausrollen und in der heißen Pfanne ohne Öl eine Minute kräftig erhitzen. Sobald sich Blasen auf der Oberfläche bilden ist die Hitze im Fladeninneren angekommen und kann danach mit etwas Öl bestrichen werden. Danach den Fladen umdrehen. Den Fladen wieder umdrehen, so dass das Meloui insgesamt nicht länger als 3 Minuten gebacken wird.

**Für die Garnitur:** Sesamsamen und die Pinienkerne in einer Pfanne goldbraun rösten.

Basilikumblätter hacken und über die Tajine streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Stefanie Middendorf am 17. Juli 2019