

Geflügel-Pastilla mit Tomaten-Salat

Für zwei Personen

Für die Pastilla:

250 g Hähnchenbrust	2 Blätter Filoteig	1 Zwiebel
2 cm Ingwer	3 Eier	$\frac{1}{4}$ TL Safran
1 TL Zimt	1 Prise Ras al Hanout	5 Zweige glatte Petersilie
5 Zweige Koriander	1 EL Geflügelfond	1 EL Arganöl
2 EL Olivenöl	Butter	Salz

Für den Tomatensalat:

3 Blätter Kopfsalat	2 mittelgroße Tomate	2 große Datteln
$\frac{1}{2}$ Chili	1 Limette	$\frac{1}{2}$ TL Arganöl
1 TL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

Puderzucker	Zimt
-------------	------

Für die Pastilla:

Den Backofen auf 250 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Zwiebel abziehen und eine Hälfte fein reiben. Ingwer schälen und reiben.

Olivenöl und Arganöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Ingwer darin anschwitzen. Hähnchenbrust waschen, trockentupfen, in kleine Würfel schneiden und in die Pfanne geben. Safran und Zimt hinzufügen und gut durchschwenken. Kubebenpfeffer in einem Mörser fein mahlen und ebenfalls hinzufügen. Alles ca. 5 Minuten schmoren lassen.

Springform buttern und mit Yufkateig auslegen.

Pfanneninhalt mit 3 Eiern binden, in die Springform geben und mit den Teigblättern verschließen. Die Form für ca. 8 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben, bis der Teig leicht gebräunt ist.

Für den Tomatensalat:

Limette halbieren und auspressen.

Vinaigrette aus $\frac{1}{2}$ TL Limettensaft, Oliven- und Arganöl anrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tomaten halbieren, Strunk und Kerne entfernen und fein würfeln. Dattel entsteinen und fein hacken. Chili putzen und ebenfalls fein hacken.

Auf einer Servierplatte aus 1-2 Blättern Kopfsalat jeweils zwei Körbchen formen. Tomatenwürfel, Dattel und Chili mit der Vinaigrette vermengen und auf den Salatkörbchen anrichten **Für**

die Garnitur:

Die Pastilla aufschneiden und jeweils ein Stück pro Teller mit dem Tomatensalat anrichten, mit etwas Zimt und Puderzucker bestäuben und servieren.

Thomas Mau am 13. Oktober 2020