

Zitronen-Hähnchen mit Vadouvan-Schalotten

Für 4 Personen

Für das Hähnchen:

4 kleine Tomaten	12 kleine Kartoffeln	4 Schalotten
800 g Hähnchenfleisch	Salz, Pfeffer	3 EL Olivenöl
2 Bio-Zitronen	1 EL Tomatenmark	500 ml Gemüsebrühe

Für die Vadouvan-Schalotten:

15 Schalotten	5 EL Olivenöl	1 TL Vadouvan (Gewürzmischung)
200 ml Tomatenfond	50 g Butter	Salz, Pfeffer
3 Zweige glatte Petersilie		

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Für das Hähnchen die Tomaten blanchieren, häuten, halbieren. Kartoffeln und Schalotten schälen und halbieren.

Das Hähnchenfleisch in mundgerechte Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend auf der Hautseite in 3 EL Olivenöl anbraten. Die Zitronen heiß abwaschen, in Scheiben schneiden und zu dem Hähnchen geben. Dann Kartoffeln und Schalotten zugeben und mit anschwitzen. Zuletzt die Tomaten und das Tomatenmark hinzufügen, mit der Geflügelbrühe ablöschen und alles für 20 Minuten in den Backofen schieben.

Für die Vadouvan-Schalotten diese schälen und vierteln. In einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen und mit Vadouvan bestreuen. Mit dem Tomatenfond auffüllen und 15 Minuten leicht köcheln lassen. Die Butter hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und eventuell noch etwas Vadouvan abschmecken. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden.

Das Hähnchen mit Salz und Pfeffer nochmal abschmecken, mit den Schalotten anrichten und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Gewürzmischung Vadouvan:

Vadouvan ist eine Gewürzmischung, die aus Salz, Sesam- und Walnussöl, Curryblättern, Zwiebeln, Kreuzkümmel, Kurkuma, Knoblauch, Bockshornkleesaat, gemahlene Linsen und Senfkörnern besteht. In Indien wird es hauptsächlich zum Aromatisieren von Reis verwendet. In der internationalen Küche ist ein Hauch Vadouvan beliebt zu gebratenem Fisch, Fleisch und Geflügel. Das leicht rauchige Aroma ist ein echter Genuss und verbindet sich hier ideal mit der Süße der geschmorten Schalotten.

Ali Güngörmüs am 28. Oktober 2015