

Dattel-Hähnchen-Spieß mit Couscous und Limonen-Joghurt

Für 4 Personen

Dattel-Hähnchenspieß:

1 Zehe Knoblauch	1 Chilischote, rot und klein	0,5 Bund Koriander
0,5 Bund Petersilie	8 Datteln, getrocknet	2 Maishähnchenbrüste
1 EL Olivenöl	4 Schaschlikspieße	1 TL Sesam
1 EL Honig	Salz	Pfeffer

Couscous:

3 Schalotten, groß	1 EL Olivenöl	0,2 l Brühe
100 g Couscous	1 EL Butter	0,5 TL Raz el Hanout

Limonenjoghurt:

2 Limonen, unbehandelt	200 g Schafsmilchjoghurt	Salz
Pfeffer		

Dattel-Hähnchenspieß:

Koriander und Petersilie hacken. Chili und Knoblauch putzen und in feine Streifen schneiden. Den Saft der Limonen auspressen, die Schale abreiben. Die Datteln halbieren, die Hähnchenbrüste in dattelgroße Stücke schneiden, abwechselnd auf die Spieße aufstecken, mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne mit einem Esslöffel Olivenöl von allen Seiten langsam braten, anschließend mit gehacktem Koriander, Chilistreifen, Knoblauch, gehackter Petersilie, Sesam und Honig glasieren.

Couscous:

Die Schalotten in feine Würfel schneiden, in einem Topf mit einem Esslöffel Olivenöl anschwitzen, mit Brühe aufgießen, Couscous einrühren, Deckel darauf geben und quellen lassen. Zum Schluss mit Raz el Hanout und Butter abrunden.

Limonenjoghurt:

Den Joghurt mit Limonensaft und -abrieb, Salz und Pfeffer abschmecken, gegebenenfalls schaumig aufmixen.

Alexander Herrmann am 11. September 2009