

Hähnchen-Keulen mit Kartoffel-Knoblauch-Stampf

Für 4 Personen

Hähnchenkeulen:

2 EL Rapsnöl	4 Hähnchenkeulen à 250 g	Salz, Pfeffer
4 Strauchtomaten	8 hellgrüne Spitzpaprikaschoten	Ducca
Ras el-Hanout	Baharat	2 grüne Kardamomkapseln
1 Splitter von Zimtstange	2 Lorbeerblätter	50 g gekochte Kichererbsen
250 ml Geflügelbrühe	1 Bd. Koriandergrün	

Kartoffel-Knoblauch-Stampf:

600 g mehligk. Kartoffeln	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
1 junge Knoblauchknolle	Salz, Pfeffer	Cayennepfeffer
4 EL Butter		

Aprikosenjoghurt:

6 getrock. Aprikosen	150 g türk. Joghurt	1 Prise Salz
1 EL Olivenöl		

Hähnchenkeulen:

Backofen auf 160 Grad vorheizen. Die Hähnchenkeulen waschen, trocken tupfen, salzen, pfeffern und in einem Bräter auf der Hautseite in der Pfanne anbraten, kurz wenden. Die Tomaten kreuzweise einritzen, überbrühen, kalt abschrecken, häuten und halbieren, dabei die Stielansätze entfernen. Die Paprikaschoten waschen. Tomaten und Paprikaschoten um die Hähnchenkeulen verteilen und alles mit je 1 Prise Ducca, Ras el-Hanout und Baharat bestäuben. Die Kardamomkapseln andrücken und mit Zimt und Lorbeer zum Hähnchen geben. Die Hähnchenkeulen im Ofen 15 Minuten garen. Den Bräter danach aus dem Ofen nehmen. Kichererbsen zugeben und die Brühe angießen. Dann die Hähnchenkeulen im Ofen in ca. 15-20 Minuten fertig garen. Koriandergrün waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen.

Bräter mit den gegarten Hähnchenkeulen aus dem Ofen nehmen und die Korianderblättchen unter das Gemüse mischen.

Kartoffel-Knoblauch-Stampf:

Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden und in einem Topf mit Wasser bedecken. Thymian und Rosmarin waschen, die Knoblauchknolle waschen und halbieren. Thymian, Rosmarin, $\frac{1}{2}$ Knoblauchknolle und 1 kräftige Prise Salz zu den Kartoffeln geben. Zum Kochen bringen und zugedeckt in etwa 15 Minuten weich garen. Von der restlichen Knoblauchknolle 3-4 Zehen schälen und fein hacken. Die Butter zerlassen und den gehackten Knoblauch darin bei schwacher Hitze glasig anschwitzen. Die Kartoffeln abgießen, dabei ein wenig Kochwasser auffangen. Knoblauchknollenhälfte und Kräuterzweige entfernen. Die Kartoffeln zur Knoblauchbutter geben und nicht zu fein stampfen, dabei esslöffelweise so viel Kochwasser zufügen, dass der Stampf eine lockere, nicht zu trockene Konsistenz bekommt. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.

Aprikosenjoghurt:

Aprikosen mit dem Joghurt, Salz und Olivenöl verrühren und die Aprikosen unterheben.

Anrichten:

Hähnchenkeulen mit dem Gemüse auf Tellern verteilen und Aprikosenjoghurt und Kartoffel-Knoblauch-Stampf dazu reichen.

Ali Güngörmüs am 20. November 2019