

Arabisches Backhendl

Für zwei Portionen

1 Stubenküken	1 Schalotte	1 Zitrone
2-3 Zweige Koriander	2 Eier	6 EL Mehl
6 EL Semmelbrösel	150 g Butterschmalz	2 EL Tamarindenpaste
1 EL Crème-fraîche	1-2 EL Puderzucker	200 g Kichererbsen
Olivenöl	Ras-el-Hanout	Salz aus der Mühle

Das Tamarindenpüree mit der Crème Fraîche verrühren und mit Puderzucker abschmecken. Die Eier aufschlagen und mit einer Prise Salz und Raz el Hanout vermischen und abschmecken. Die Brust und die Keulen des Stubenkükens auslösen, in Mehl wenden, anschließend durch das gewürzte Ei ziehen und mit den Semmelbröseln panieren. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die panierten Geflügelstücke bei schwacher bis mittlerer Hitze ringsum goldbraun ausbacken. Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen.

Die Kichererbsen aus dem Glas nehmen, unter fließendem Wasser abspülen, abtropfen und mit Küchenkrepp trockentupfen. Die Korianderblätter von den Stielen zupfen und in feine Streifen schneiden. Die Schalotte schälen, in Streifen schneiden und mit einem Schuss Olivenöl in einer großen Pfanne anschwitzen. Anschließend die Kichererbsen zugeben, durchschwenken und mit Zitronenabrieb, Salz und frisch geschnittenem Koriander abschmecken.

Die Tamarindencreme auf zwei Tellern verstreichen, die Kichererbsen darauf anrichten und je ein Stück Brust sowie eine Keule des „arabischen Backhendls“ darauf setzen.

Alexander Herrmann am 30. April 2015