

## Hähnchen-Tagine mit Mandel-Couscous

2006-10-28 21:33:18

Die » Tagine (oder Tajine) ist eigentlich ein Kochgefäß aus gebranntem Ton, in welchem Schmorgerichte zubereitet und direkt am Tisch serviert werden. Andererseits werden auch die in diesem Gefäß zubereiteten Gerichte so bezeichnet. Für das folgende Tagine-Gericht tut es aber auch ein schwerer Schmortopf z. B. aus Guss oder Kupfer.



für 2 Personen:

- 4 Hähnchen-Schenkel mit Haut
- 1 bis 2 Kochbeutel Couscous
- 4 große Schalotten
- mind. 2 Knoblauchzehen  
(nach Belieben auch mehr)
- 1 unbehandelte oder Bio-Zitrone
- 2 EL ganze weiße Mandeln
- 1 Messerspitze Sambal Oelek
- 1 EL Honig
- trocken eingelegte schwarze Oliven mit Stein
- Olivenöl
- 1 EL Butter

1| Hähnchen-Schenkel abspülen und gut trockentupfen. Mit grobem Salz und wenig frisch gemahlenem Pfeffer einreiben. In eine mit Olivenöl ausgepinselte Tagine- oder Auflaufform legen. Die gehäuteten Schalotten sehr grob würfeln und dazwischen verteilen. Geschälte ganze Knoblauchzehen, geviertelte Bio-Zitronen und Oliven ebenfalls in die Zwischenräume legen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ca. 45 bis 50 Minuten garen.

2| Aus 2 EL Olivenöl, 1 EL Honig und etwas Sambal Oelek eine zähflüssige Mischung herstellen. Die Hähnchenteile erstmals nach 40 Minuten und dann alle 5 Minuten mit der Mischung bestreichen. Zum Ende der Garzeit eventuell den Grill zuschalten, damit die Haut schön knusprig wird.

3| Inzwischen die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten und grob hacken. Den Couscous nach Packungsanleitung in kochendem Salzwasser zubereiten. Beides mit 1 EL Butter vermengen und sofort mit den Hähnchen-Schenkeln und der Zwiebel-Knoblauch-Olivenmischung servieren.