

## **Dattel-Geflügel-Tajine**

### **Zutaten für 4 Personen:**

4 ganze Hähnchenschenkel (à 180–200 g)

Salz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

2 Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

100 g Butter

1 Zimtstange

50 g getrocknete Datteln

3 EL flüssiger Honig

1/2 TL Safranfäden

1 EL weiße Sesamsamen

100 g blanchierte Mandelkerne

300 ml Gemüsebrühe

1 Prise edelsüßes Paprikapulver

4–5 Safranfäden

150 g Couscous

Salz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Saft von 1 Limette

2 EL frisch gehackte Petersilie

1 EL frisch gehackte Minze

### **Zubereitung:**

Die Hähnchenschenkel gründlich waschen, dann mit einem scharfen Messer zwischen Ober- und Unterschenkel direkt am Gelenk durchtrennen. Das Hähnchenfleisch rundherum mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Die Zwiebeln und die Knoblauchzehe schälen und würfeln.

Die Butter in einer Tajine zerlassen. Die Hähnchenteile in die Tajine legen. Die Zwiebeln und den Knoblauch dazugeben. Dann mit 500 ml Wasser aufgießen. Die Zimtstange in die Flüssigkeit legen.

Die Tajine mit dem Deckel verschließen und den Inhalt etwa 50 Minuten schmoren. Die Datteln entkernen und zusammen mit dem Honig und dem Safran in die Sauce rühren. Nochmals 5 Minuten köcheln lassen.

Die Sesamsamen in einer Pfanne ohne Fettzugabe rösten, dann auf einem Teller verteilen und beiseitestellen. In der Pfanne etwas Pflanzenöl erhitzen. Die Mandelkerne darin goldbraun rösten, dann herausnehmen und mit einem Messer in grobe Stücke hacken. Die Mandelkerne und die Sesamsamen kurz vor dem Servieren über das fertige Gericht streuen.

Die Gemüsebrühe mit dem Paprikapulver und den Safranfäden aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und den Couscous-Grieß zugeben. Den Couscous im geschlossenen Topf mindestens 5 Minuten quellen lassen. Anschließend mit einer Gabel auflockern und mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer, frisch gepresstem Limettensaft, Petersilie und Minze abschmecken.

Die Dattel-Geflügel-Tajine zusammen mit dem Couscous servieren.

### **Amrakhand Shrikhand (Cremiger Mango-Joghurt mit Safran-Milch)**

Zutaten für 4 Personen:

250 g Sahnejoghurt (10 % Fettgehalt)

1 reife Mango

1/2 EL Puderzucker

6 grüne Kardamomkapseln

1 EL grüne Pistazienkerne

8 Safranfäden

6 EL Vollmilch

Zubereitung:

Den Joghurt in einen Kaffeefilter aus Papier geben, diesen in ein Sieb (am besten ein Spitzsieb) stellen, das Sieb über eine Schüssel hängen und den Joghurt etwa 2 Stunden abtropfen lassen.

Die Mango schälen und das Fruchtfleisch vom Kern schneiden. Vom Fruchtfleisch 4–8 kleine Spalten abschneiden und zum Garnieren beiseitestellen. Das restliche Fruchtfleisch mit dem Puderzucker in einen Mixbecher geben und mit einem Pürierstab fein pürieren.

Die Kardamomkapseln mit einer Messerklinge vorsichtig drücken, die schwarzen Samen herausnehmen und im Mörser zermahlen.

Die Vollmilch in einem kleinen Topf erhitzen, aber nicht kochen lassen. Die Safranfäden zugeben und einige Minuten ziehen lassen.

Die Pistazienkerne in einer Pfanne ohne Fettzugabe anrösten, dann grob hacken.

Den abgetropften Joghurt, das Mangopüree, den Kardamom und die gehackten Pistazienkerne gut verrühren und auf 4 Dessertschälchen verteilen. Je 1–2 Mangospalten hineinstecken und zum Schluss die Safrankmilch darübergießen.