

Hähnchen-Tajine mit Oliven und Salzzitrone**Zutaten für 2 Personen**

2 EL Olivenöl
Keulen und Flügel einer Maispoularde
4 Kartoffeln
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
1 Chilischote
1 Zucchini
1 EL kleingewürfelte Salzzitronen
1 EL Taggiasca-Oliven
1 Prise Kurkuma
1 TL Raz el Hanout
1 Prise Chiliflocken
Etwas Petersilie zum Anrichten

Zubereitung

Im ersten Schritt werden die Keulen geteilt und gemeinsam mit den Flügeln gut gewürzt: kräftig salzen, dazu Kurkuma für die schöne Farbe, Raz el Hanout für den typisch marokkanischen Geschmack und ein bisschen Chili nach Belieben.

Nun die Tajine auf dem Herd erwärmen und die Hühnchenteile in Olivenöl leicht anbraten – dadurch haften die Gewürze an der Haut und das Huhn bekommt ein wenig Farbe.

In der Zwischenzeit Schalotten, Knoblauch und Chili in feine Scheiben, die Kartoffeln etwa fingerdick schneiden.

Nach einigen Minuten das Huhn in der Tajine wenden und Schalotten, Knoblauch und die Chili in die Mitte der Form geben, dazu die Kartoffelscheiben und je etwa einen Esslöffel feingehackte Salzzitronen und Oliven darüber geben. Für circa 30 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Zucchini vierteln und in etwa daumenlange Stücke schneiden (Julia Komp formt daraus gern noch kleine Schiffchen: tournieren nennt sich das).

Für wenige Minuten kommt dann noch die Zucchini mit in die Tajine – wenn die Kartoffeln gar sind und aus den Hühnerschenkeln klare Flüssigkeit austritt, wenn man sie anpiekst, kann serviert werden: am besten direkt in der Tajine, dekoriert mit noch ein bisschen Petersilie.

Guten Appetit!

Rezept: Julia Komp