

Tandoori – Hähnchen mit Pflaumensauce

Gemüse-cous-cous

- 500 gr. Filet von der Hähnchenbrust
- 1 Päckchen **Rajah Tandoori Masala** Gang 7
- 2 Chilischoten ohne Kerne
- 250 gr. Rote Pflaumen
- 500 gr. **Cous Cous Double Elephant** Gang 8
- 2 Bio Spitzpaprika
- 4 Schalotten
- 250 gr. Kirschtomaten
- 1 Bund Glatte Petersilie
- 100 gr. Ghee oder **Aro Butterschmalz** Gang 10
- **Fleur de Sel**, und Pfeffer a.d.M. Zucker
- Blüten von der Calendula (Ringelblume) Sprossen von Knoblauch und Porree

Das Hähnchenbrustfilet in Stücke schneiden 2 x 2 cm. In einer Schüssel mit dem Tandoori Pulver etwas Wasser oder Weißwein sowie Fleur de Sel nach belieben marinieren.

Die roten Pflaumen zusammen mit den Chili und den Zimtstangen mit wenig Wasser aufkochen lassen.

Wenn sie weich sind durch ein Sieb seien und einreduzieren.

Abschmecken mit Fleur de Sel und Pfeffer aus der Mühle.

Den Cous-Cous nach Packungsbeilage zubereiten.

Mit einer Mischung aus angebratenen Schalotten Paprika und Kirschtomaten mischen. Das Hähnchen in Butterschmalz anbraten und servieren.

Dazu empfiehlt unser Team aus dem Wein Humidor

**2004 ABADIA
RAIMAT
Crianza
von der Costres del Segre**

Noch etwas Düsseldorfer Sommerlächeln dazu (Mischung aus Calendula Blütenblättern und den Sprossen) und dann.....