

# Safran-Honig-Hähnchen mit Haselnüssen

653

**Typ:** Fleisch

**Quelle:** Ottolenghi, S. 134

\*\*\*\*

**Bemerkungen:** Dieses Gericht ist inspiriert von einem Rezept aus Claudia Rodens Klassiker Die orientalische Küche. Es zählt zu unseren Lieblingsgerichten, denn es ist so einfach in der Zubereitung, sieht dabei wirklich eindrucksvoll aus und besteht aus einer äußerst feinen und exotischen Aromenkombination (Rosenwasser, Safran und Zimt), sodass man sich direkt nach Marrakesch auf den berühmten Marktplatz Djemaa el Fna versetzt fühlt. Mit Reis oder einfachem Couscous servieren.

21 Feb 15; Statt Haselnüssen Walnüsse verwendet

**Zutaten:**

Für 4 Personen

1 großes Bio- oder Freilandhähnchen, in vier Teile zerlegt: 2 Bruststücke mit Flügel, 2 Keulen

2 Zwiebeln, grob gehackt

4 EL Olivenöl

1 TL gemahlener Ingwer

1 TL gemahlener Zimt

1 großzügige Prise Safranfäden Saft von 1 Zitrone

2 TL Maldon Sea Salt oder Fleur de Sel

1 TL schwarzer Pfeffer

100 g ungehäutete Haselnusskerne

70 g Honig

2 EL Rosenwasser

2 Frühlingszwiebeln, grob gehackt

**Rezept:**

In einer großen Schüssel die Hähnchenteile mit den Zwiebeln, dem Olivenöl, dem Ingwer, dem Zimt, dem Safran, dem Zitronensaft, 4 Esslöffeln kaltem Wasser, Salz und Pfeffer vermischen. Mindestens 1 Stunde oder über Nacht im Kühlschrank marinieren.

Den Backofen auf 190 °C vorheizen. Die Haselnusskerne auf einem Backblech verteilen und 10 Minuten rösten, bis sie leicht gebräunt sind. Grob hacken und beiseitestellen.

Das Fleisch samt Marinade in einer ofenfesten Form verteilen, die groß genug ist, um alle Stücke in einer Lage und mit etwas Abstand dazwischen aufzunehmen. Die Hähnchenteile mit der Hautseite nach oben in der Form platzieren, in den Ofen schieben und etwa 45 Minuten garen.

Währenddessen den Honig mit dem Rosenwasser und den Nüssen vermischen. Die Form aus dem Ofen nehmen und auf den Hähnchenteilen eine großzügige Portion Nusspaste verstreichen, sodass sie gut bedeckt sind. Weitere 5-10 Minuten im Ofen braten, bis das Hähnchen durchgegart ist und die Nüsse eine appetitlich goldbraune Färbung angenommen haben.

Die Hähnchenteile auf einer Servierplatte anrichten und mit den gehackten Frühlingszwiebeln garnieren.