

Hähnchenspieß „Madras“ Taboulé / Mango-Chili-Dip



Zutaten (für 4 Personen)

4 Stk. Hähnchenspieß „Madras“
(Art.-Nr: 9336, 9337)

Taboulé

200 g Couscous
1/2 Bd Petersilie
80 g Minze
3 Stk. Tomaten
1 Gurke
2 St. Frühlingslauch
5 Stk. Datteln (gedörrt)
1 Limetten (Saft)
2 Orangen (Saft)
40 g Granatapfelkerne
4 EL Olivenöl kaltgepresst
Salz, Pfeffer
Ras el Hanout Gewürzmischung

Dip

1 Mango gereift
20 g Agavendicksaft
1 EL Olivenöl kaltgepresst
Chiliflocken
Curry-Orange Gewürzmischung
Koriander
Salz, Pfeffer
Orangensaft
Joghurt

Zubereitung

1. Couscous mit heißem Wasser (1 Teil Couscous 200 g, 1,5 Teile Wasser 300 ml) abgedeckt quellen lassen.
2. Petersilie und Minze hacken.
3. Tomaten und Gurken waschen, das Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden.
4. Datteln und Schalotten klein würfeln.
5. Alle Zutaten mit dem Couscous vermengen und mit Olivenöl, Orangen- sowie Limettensaft verfeinern.
6. Für den Dip die Mango entkernen, alles pürieren und mit Orangensaft in gewünschte Viskosität bringen.
7. Chiliflocken zum verfeinern.
8. Hähnchenspieß „Madras“ zubereiten und mit dem Couscous und Dip anrichten.

Tipp: Hähnchenspieße Madras im Ofen/Konvektomat für 10 Minuten bei 170 °C vorgaren. Anschließend 10 Minuten bei 170 °C (Hitze), anschließend für 5 Minuten in der Fritteuse knusprig vollenden.