

Ebbelwoi-Suppe mit Tandoori-Huhn

Für zwei Personen

Für die Ebbelwoi Suppe:

1 Zitrone	1 Ei	100 g Schmand
1 Liter Apfelwein	500 ml Fleischfond	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
50 g Zucker	Zimt, Salz, Pfeffer	

Für das Tandoori-Huhn:

2 Hähnchenbrustfilets, á 120 g	1 Zitrone	150 g Joghurt
1 Zehe Knoblauch	25 g Ingwer	Chilipulver, Koriander
Kreuzkümmel, Muskatnussblüte	Kurkuma, Garam Marsala	Salz, Pfeffer

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Für das Tandoori-Huhn den Saft einer Zitrone auspressen. Den Ingwer schälen und kleinschneiden. Den Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Anschließend den Joghurt mit dem Ingwer, dem Knoblauch und zwei Esslöffeln Zitronensaft vermengen und mit Chilipulver, Koriander, Kreuzkümmel, Kurkuma, Garam Marsala, Muskatnussblüte, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Hähnchenbrustfilet von beiden Seiten mit einem Messer mehrmals einritzen und mit der Marinade einreiben. Anschließend im Ofen 20 Minuten garen. Für die „Ebbelwoi“-Suppe den Saft einer Zitrone auspressen. Den Apfelwein mit dem Fleischfond, dem Zucker, einem Esslöffel Zitronensaft und etwas Zimt in einem Topf erhitzen und 15 Minuten kochen. Das Ei trennen und das Eigelb mit dem Schmand verquirlen. Anschließend in die Suppe einrühren. Den Schnittlauch feinhacken und in die Suppe geben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die „Ebbelwoi“-Suppe mit dem Tandoori Huhn in tiefen Tellern anrichten und servieren.

Jürgen Eißmann am 11. November 2014