

Roast guinea fowl coated in passion chilli dukkah Creamy dukkah sauce and green noodles

Dukkah bzw. **Dukka** ist eine Nuss-Gewürzmischung aus der Afrikanischen und Orientalischen Küche, die inzwischen auch in unserer Küche Einzug hält. Traditioneller Weise wird sie mit Fladenbrot und einem guten Olivenöl als Vorspeise genossen, Dukkah eignet sich für kreative Köche besonders gut.



- 4 Perlhuhnbrüste (als Alternative Maispouardenbrust oder Hähnchenbrust)
- Salz und Pfeffer
- NOMU passion chilli dukkah
- Olivenoel

- 1 EL gehackte Zwiebeln
- 1 TL gehackter Knoblauch
- 1 TL gehackter Ingwer
- 1 EL NOMU passion chilli dukkah
- ½ dl trockener Weisswein
- 1 dl dunkler Hühnerfond oder Kalbsfond
- 1 dl Rahm
- 1 TL Zitronensaft
- 1 Zeste von Zitrone

Perlhuhnbrüste würzen, mit Olivenoel bestreichen und im Dukkah panieren. In Bratbutter bei mittlerer Temperatur anbraten und im Ofen bei ca. 100° C ziehen lassen (ca. 15-20 Min), bis sie fast durch sind. Garen Sie bei tiefer Temperatur garen, damit das Fleisch saftiger bleibt.

Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer in Butter andünsten, NOMU passion chilli dukkah dazugeben und leicht rösten. Mit Weisswein und Zitronensaft ablöschen, zur Hälfte einkochen und mit Fond auffüllen. 10 Minuten köcheln lassen, mit Rahm verfeinern.

Gekochte grüne Nudeln mit Fleischgabel portionenweise drehen und auf Teller anrichten. Perlhuhnbrust mit scharfem Messer dreimal schräge aufschneiden und fächerförmig neben Nudeln anrichten. Sauce um das Fleisch leeren und etwas Zitronenzeste darüber reiben (ergibt erfrischenden Zitrusduft).