

AKOHO VOANIO AMIN'NY LASARY VOATABIA (Kokoshuhn mit Reis und Tomatensalat)

Eric

Madagassische Rezepte

Dieses Rezept für Kokoshuhn oder *Poulet coco*, wie man es auf Madagaskar auch oft nennt, besteht zwar aus recht einfachen Zutaten, schmeckt aber umso besser. Huhn ist wie [Zebu](#) auf Madagaskar Bestandteil vieler madagassischer Gerichte. Dazu gibt es, wie auf der Insel stets üblich, [Reis](#). Ein Essen ohne Reis macht nicht satt, sagt man auf Madagaskar. Entsprechend gilt [Reis](#) generell als Grundbestandteil jeder Mahlzeit. Zum Kokoshuh gibt es Lasary voatabia, den typischen madagassischen Tomatensalat. Er wird als Beilage zu vielen [Hauptgerichten](#) in einem kleinen Schüsselchen gereicht. Viele Reisende werden ihn unter dem französischen Namen *Rougail* oder *Rougaille tomates* oder dem madagassisch geschriebenen, aber genauso ausgesprochenen *Rogay* kennen.

Zutaten für zwei Personen:

- 250 g Hühnerbrust
 - 1 große Zwiebel
 - 1 Knoblauchzehe
 - 5 Tomaten
 - etwas Ingwer
 - 1 Dose [Kokosmilch](#)
 - [Pfeffer](#) und Salz
 - 1/2 Teelöffel Safran
 - eine Prise Zucker
 - evtl. Cashewkerne
 - etwas Öl
 - eine Tasse voll [Reis](#)
-
- 4 große Tomaten
 - 1/2 kleine Zwiebel
 - 1 Frühlingszwiebel
 - 1/2 Bund Petersilie
 - 2 Esslöffel Öl
 - [Pfeffer](#) und Salz
 - ein kleines Stück Ingwer





- 2 Teelöffel Zitronensaft
- 1 Knoblauchzehe

So geht's:

Zwiebel, Ingwer und Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Fünf Tomaten kreuzweise einritzen und 30 Sekunden in kochendes Wasser geben. Mit einer Schaumkelle herausheben und in eine Schüssel mit kaltem Wasser setzen. Jetzt lässt sich die Haut ganz einfach abziehen. Außerdem das Innere der Tomate mit den Kernen und dem Strunk entfernen. Tomaten mit den Zwiebeln, dem Ingwer und dem Knoblauch zusammen in eine Pfanne geben und andünsten. Kokosmilch dazu schütten und alles 30 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit vier Tomaten waschen und Strunk sowie das weiche Innere mit den Kernen entfernen. Die Tomaten in kleine Würfel schneiden. Zwiebel, Frühlingszwiebel und die Petersilie sehr fein hacken und dazu geben. Öl und Zitronensaft unterrühren. Eine Knoblauchzehe durch die Knoblauchpresse drücken, das Gleiche mit einem Stück Ingwer machen und beides dazu geben. Mit [Pfeffer](#) und Salz abschmecken. Beiseite stellen. Vor dem Servieren später die Flüssigkeit abschütten, die sich am Boden abgesetzt hat.

Das Fleisch in Streifen schneiden, kräftig salzen und [pfeffern](#) und kurz in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten. Derweil den [Reis](#) in einen Topf mit Wasser geben - das Wasser sollte den Reis vollständig bedecken. Langsam erhitzen bis der [Reis](#) ganz leicht köchelt, dann ziehen lassen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist (gegebenenfalls noch Wasser zugeben). Das Fleisch mit in die Saucenpfanne geben und noch eine Viertelstunde weiter köcheln lassen. Die Sauce mit einem halben Teelöffel Safran, einer Prise Zucker, Pfeffer und Salz abschmecken. Kokoshuhn zum Reis servieren, den Tomatensalat in ein extra Schüsselchen geben. Wer es mag, kann zum Kokoshuhn noch gehackte Cashewkerne geben.

Guten Appetit!