

Gegrilltes Hähnchen mit Wasakaka und Yucca-Püree

Für zwei Personen

Für die Hähnchenbrust:

1 Hähnchenbrust	50 g getrockneter Oregano	Pflanzenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für die „Wasakaka“ (Salsa) :

3 Limetten	1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Bund krause Petersilie
Olivenöl	40 ml Wasser	Salz

Für das Yuccapüree :

150 g Maniokwurzel	150g Knollensellerie	2 Frühlingszwiebeln
125 ml Schlagsahne	2 EL Butter	1 TL Zwiebelpulver
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 150 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Eine Pfanne mit Pflanzenöl erhitzen. Die Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen, halbieren, mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen, kurz von beiden Seiten scharf in der Pfanne anbraten und anschließend für etwa 20 Minuten in den Backofen geben.

Salzwasser in einem Topf erhitzen. Die Yuccawurzel und die Sellerieknolle schälen, würfeln und für etwa 15 bis 20 Minuten im Salzwasser kochen.

Für die „Wasakaka“ den Saft der Limetten auspressen. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und klein schneiden. Den Knoblauch im Mörser fein zerreiben. Das Wasser, etwas Olivenöl, die klein geschnittene Petersilie und den zerstoßenen Knoblauch in einem Topf mischen, und kurz aufkochen lassen. Anschließend vom Herd nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Püree das Wasser abgießen, die Butter und die Sahne hinzugeben und das Ganze zu einem Püree zerstampfen und mit Salz und Zwiebelpulver abschmecken. Die Frühlingszwiebel von den äußeren Blättern befreien und in feine Ringe schneiden.

Die Hähnchenbrust mit dem Yuccawurzelpüree und der „Wasakaka“ auf Tellern anrichten und mit den Frühlingszwiebelwürfeln garnieren.

Valerie Hilser am 29. April 2015