

Maismehl-Schale mit Hähnchen, Zwiebeln, Chipotle-Soße

Für zwei Personen

Für die Füllung:

2 Hähnchenbrüste à 200 g	2 eingelegte Chipotle Chilis	5 große Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	2 mittelgroße Tomaten	1 Bund Suppengrün
2 EL Butter	1 Prise Oregano	3 Lorbeerblätter
$\frac{1}{2}$ TL Thymian	1 Prise brauner Zucker	Agave Worm Salt
8 schwarze Pfefferkörner	Salz	

Für die Maismehl-Schale:

200 g Blaumaismehl	Salz
--------------------	------

Für die Garnitur:

1 Avocado	1 Eisbergsalat	200 g Schmand
200 g Hirtenkäse		

Für die Füllung:

Die Zwiebeln abziehen und kleinschneiden. Hähnchen zusammen mit einer geschnittenen Zwiebel, 2 Lorbeerblättern, Meersalz und einem Bund Suppengrün in einem Liter Wasser kochen. Gegartes Fleisch aus der Brühe entfernen, Topf beiseite stellen und etwas abkühlen lassen. Anschließend das Fleisch mit zwei Gabeln fein zerkleinern.

Knoblauch abziehen. Die Brühe zusammen mit den Chipotle-Chilis, Knoblauchzehen, Tomaten, Pfefferkörner, Oregano, Thymian und Zucker in einem Gefäß mit dem Stabmixer zu einer Sauce pürieren.

Die restlichen Zwiebeln mit Butter in einem Topf glasig dünsten. Hähnchen hinzufügen und vermengen, mit der pürierten Sauce auffüllen und ebenfalls vermengen. Alles zusammen einmal aufkochen lassen. Mit Agave Worm Salt und Pfeffer abschmecken.

Für die Maismehl-Schale:

Blaumaismehl mit ca. 100 ml heißem Wasser und Salz mit den Händen vermengen und zu einem Teig kneten. Teig über eine Schüssel drücken, Form abnehmen und in der heißen Fritteuse knusprig ausbacken. Abtropfen und auskühlen lassen.

Für die Garnitur:

Salat waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke schneiden. Etwas Hirtenkäse zerbröseln. Avocado schälen und in Streifen schneiden. In die Schale füllen und mit Schmand garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Diego Serratos am 14. Mai 2018