

Grüne Soße, Hähnchen-Medaillons, Chayote, Zucchini, Mais

Für zwei Personen

Für das Hähnchen:

2 Hähnchenbrüste à 250 g Olivenöl

Für die grüne Sauce:

| | | |
|----------------------|-----------------------|-------------------------|
| 1 L Gemüsefond | 1 mittelgroße Zwiebel | 3 Knoblauchzehen |
| 1 Dose grüne Tomaten | 1 Dose Poblano-Chilis | 4 frische Jalapeño |
| 1 Bund Koriander | 1 Prise getr. Oregano | 1 TL mexik. Bohnenkraut |
| 500 g Kürbiskerne | 1 TL Zimt in Pulver | Salz, Pfeffer |

Für das Gemüse:

| | | |
|-------------------|------------------------|--------------------|
| 1 frische Chayote | 1 mittelgroße Zucchini | 1 Dose Pozole Mais |
| 100 ml Gemüsefond | Salz | Pfeffer |

Für das Hähnchen:

Den Ofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen.

Hähnchenbrüste in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten kurz anbraten. Im Ofen nachgaren lassen.

Für die grüne Sauce:

Knoblauch und Zwiebel abziehen. Kürbiskerne in einer Moulinette zerkleinern. Koriander abrausen und trocken wedeln.

Grünen Tomaten, Knoblauchzehen, getrocknete Oregano, Zwiebel, ChiliSchoten, Koriander, die gemahlene Kürbiskerne, Zimt, Poblanos ohne Stielansatz und Epazote mit dem Gemüsefond im Stehmixer pürieren. In einem Topf aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Gemüse:

Chayote und Zucchini abrausen, trocken tupfen und in grobe Würfel schneiden. Den Pozole-Mais abtropfen, mit Wasser spülen und zusammen mit dem Gemüse in einer Bratpfanne mit etwas Gemüsefond und Wasser anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Diego Serratos am 16. Mai 2018