

# Curry-Hähnchen-Salat

## Für 2 Personen

2 Hähnchenbrüste a 200 g	100 g Erbsen, Tiefkühl-Ware	1 Mango
1 Ananas	2 Schalotten	3 Frühlingszwiebeln
1 unbehandelte Limette	1 Kopfsalat	150 g Sahnejoghurt
1 EL Butter	100 g Mehl	4 cl Brandwein
1 Bund glatte Petersilie	2 EL milder Curry	Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Die Hähnchenbrüste waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin das Fleisch anbraten. Die Mango schälen und in dünne Spalten schneiden. Die Ananas halbieren, das Fruchtfleisch aus der Schale herauslösen und in Würfel schneiden. Die Schale aufbewahren, darin wird später der Curry-Hähnchen-Salat gefüllt. Die Petersilienblätter abzupfen und fein hacken. Anschließend die Frühlingszwiebeln von den Enden und den äußeren Blättern befreien und in feine Ringe schneiden. Die Limette halbieren und den Saft auspressen. Den Limettensaft mit dem Sahnejoghurt, dem Currypulver und dem Brandwein verrühren. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch mit den Früchten, der Petersilie, den Frühlingszwiebeln und dem Dressing vermengen. Das Mehl mit dem Wasser und etwas Salz zu einem Teig verrühren. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und darin den Teig zu einem Crêpe ausbacken. Abschließend den Curry-Hähnchen-Salat in der Ananas anrichten und dazu den Crêpe servieren.

Benedykt Zagiel am 21. März 2011