

Hähnchen-Tomaten-Spieße, Knoblauch-Crostini, Tsatsiki

Für zwei Personen

Für die Spieße:

300 g Hähnchenbrust	200 g Kirschtomaten	$\frac{1}{2}$ Bund Rosmarin
2 EL Tomatenmark	2 EL Honig	1 EL Senf
2 EL Worcestersauce	Olivenöl, Salz, Pfeffer	

Für die Crostinis:

1 Baguette	2 Knoblauchzehen	Olivenöl
grobes Meersalz		

Für den Tsatsiki:

$\frac{1}{2}$ Salatgurke	1 Knoblauchzehe	80 g Frischkäse
80 g Naturjoghurt	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kirschtomaten waschen und trocken tupfen. Das Tomatenmark zusammen mit der Worcestersauce, dem Honig sowie dem Senf verrühren. Die Marinade mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einen der Rosmarinzweige hacken und mit in die Marinade geben. Das Hähnchenfleisch waschen, trocken tupfen, in Würfel schneiden, in die Marinade geben und einige Minuten ziehen lassen. Die Holzspieße in Wasser einlegen. Das marinierte Fleisch abwechselnd mit den Kirschtomaten auf die Spieße stecken. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Spieße kurz darin anbraten und anschließend für circa 15 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben. Das Baguette in etwa drei Zentimeter dicke, längliche Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehen andrücken und zusammen mit etwas Olivenöl in einer weiteren Pfanne erhitzen. Die Knoblauchzehen aus der Pfanne nehmen und die Baguettescheiben darin goldbraun rösten. Die Crostinis mit etwas Meersalz würzen. Den Joghurt mit dem Frischkäse sowie dem Olivenöl glatt rühren. Die Knoblauchzehe abziehen, fein hacken und unter die Joghurt-Masse geben. Die Gurke schälen, reiben und ebenfalls mit der Crème vermengen. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hähnchen-Tomaten-Spieße zusammen mit den Knoblauch-Crostinis sowie dem Tsatsiki auf einem Teller anrichten und servieren.

Ricky Vogel am 23. September 2014