

Avocado-Mango-Salat, Mozzarella, Huhn, Frischkäse-Dip

Für zwei Personen

Für den Salat mit Mozzarella:

1 Mango ($\frac{1}{2}$)	1 Avocado	50 g Büffel-Mozzarella
1 Bund Rauke	2 Zweige Koriander	15 g Pinienkerne
1 Limette	100 ml Orangensaft	1 rote Chilischote
2-3 EL Honig	6 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Chili-Huhn:

100 g Hähnchenbrust	20 g Chilisoße	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Dip:

$\frac{1}{2}$ Mango	50 g Frischkäse (Doppelrahm)	2 TL Chiliflocken
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

10 g Chilifäden

Für den Avocado-Mango Salat mit Mozzarella:

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten. Mango vom Stein schneiden. Fruchtfleisch schälen und fein würfeln. Avocado halbieren und Kern entfernen. Fruchtfleisch aus der Schale lösen und fein würfeln.

Limette halbieren, auspressen und die Hälfte der Mangowürfel und Avocado mit Limettensaft beträufeln. Mozzarella abtropfen lassen und in feine Würfel schneiden.

Rauke waschen und trocken schleudern. Koriander abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Für das Dressing Orangensaft in einen Topf geben, aufkochen und um die Hälfte reduzieren. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Chili der Länge nach aufschneiden, waschen und Kerne entfernen. Schote in feine Stücke schneiden. Reduzierten Orangensaft, Honig und Chili verrühren. Nach und nach Olivenöl unterschlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mangostücke mit Koriander vermengen und auf Gläser verteilen. Etwas Dressing darüber träufeln. Mozzarella darauf schichten und wieder mit etwas Dressing beträufeln. Die Avocado-Würfel darauf schichten und ebenfalls Dressing darüber geben.

Rauke und Dressing mischen und auf die Gläser verteilen. Pinienkerne darüber streuen. Auf jedem Glas einen Spieß anrichten und sofort servieren.

Für das Chili-Huhn:

Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Je drei Fleischstücke auf einen Spieß stecken. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Spieße darin unter Wenden ca. 6 Minuten anbraten. Kurz vor Ende der Bratzeit mit Chilisoße bestreichen, dann heraus nehmen.

Für den Dip:

Die Mangowürfel (vom Salat) mit dem Stabmixer pürieren. Mangopüree mit dem Frischkäse vermengen, mit Chili, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Den Dip und das Huhn mit den Chilifäden garnieren.

Den Avocado-Mango-Salat im Glas anrichten, das Chili-Huhn und den Dip dazugeben, garnieren und servieren.

Jan-Frederik Kolthoff am 29. Mai 2018