

Melonen-Salat mit Hähnchen

Für 4 Personen

| | | |
|---------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|
| 4 Stück Hähnchenbrust (Suprême) | einige Stiele Estragon | 120 g Ziegenfrischkäse |
| Salz | Butterschmalz | $\frac{1}{2}$ kleine Wassermelone |
| $\frac{1}{2}$ Galiamelone | $\frac{1}{2}$ kleine Honigmelone | 1 Bund Schnittlauch |
| 400 g griech. Joghurt | 100 g Cashewkerne | Zucker |
| Sechuanpfeffer | Olivenöl | |

Den Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Fleisch gründlich kalt waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen.

Estragon kalt abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.

Käse in 4 Stücke schneiden.

Die Haut der Hähnchenbrust vorsichtig lösen und hochziehen. Das Fleisch salzen und mit einer Scheibe Ziegenkäse und Estragonblättchen belegen. Die Haut wieder darüber ziehen und nach Belieben mit einem kleinen Holzspieß/Zahnstocher befestigen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Hähnchenbrust darin rundherum goldbraun anbraten. Hähnchenbrüste in eine Auflaufform setzen und im heißen Ofen 15-20 Minuten fertig garen. Die Melonen aufschneiden, entkernen und das Fruchtfleisch von den Schalen lösen und in Würfel schneiden oder mit einem Kugelausstecher in verschieden großen Kugeln ausstechen. Eventuell vorhandene Reste pürieren.

Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden.

Joghurt mit Salz und Schnittlauch verrühren und abschmecken.

Die Cashewkerne grob hacken und in einer Pfanne rösten. Auf einem Teller auskühlen lassen.

Melonenkugeln mit Salz, Zucker, gemörsertem Sechuanpfeffer, den Cashewkernen und Olivenöl mischen und abschmecken.

Die Hähnchenbrust zugedeckt kurz ruhen lassen, dann aufschneiden.

Hähnchenbrust, Melonensalat und Joghurt anrichten und servieren. Dazu passt knuspriges Baguette.

Jacqueline Amirfallah am 25. Juli 2018