

Pochierte Geflügel-Bällchen mit scharfen Avocado-Salat

Für 4 Personen:

| | | |
|--------------------------|-------------------------|---------------------|
| 1 große reife Avocado | 2 Lauchzwiebeln | 1 rote Chilischote |
| frischer Koriander | 3 EL Cashew Kerne | Saft 1 Zitrone |
| 5 EL Olivenöl | 1 EL geröstetes Sesamöl | 2 EL Agavendicksaft |
| Salz | Pfeffer | junger Spinat |
| 250 g Hähnchenbrustfilet | 250 ml frische Sahne | 1 Eiweiß |
| $\frac{1}{4}$ TL Salz | 2 EL gehackten Estragon | Pfeffer |
| 2 Eier, hartgekocht | | |

Avocado halbieren, den Kern auslösen, das Fruchtfleisch aus der Schale löffeln und würfeln. Cashews mit etwas Zucker rösten. Lauchzwiebel, Chili und Koriander fein hacken und vermischen. Aus Zitronensaft, Agavendicksaft und Oliven- und Sesamöl ein Dressing rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Avocado vorsichtig mit der -Chili-Lauch- Mischung verrühren.

Spinat verlesen und mit dem Salat vorsichtig vermengen.

Das Hähnchenfleisch fein hacken und mit den restlichen Zutaten in einer Metallschüssel kräftig aufrühren. Die Schüssel für ca. 15 Minuten in das Gefrierfach stellen, bis die Masse am Rand etwas angefroren ist.

Die Masse in einer Küchenmaschine sehr fein pürieren. In einem Topf 1 Liter Wasser mit 5 EL Essig und etwas Salz bis kurz unter den Siedepunkt erhitzen (nicht kochen).

Von der Fleischmasse mit zwei Teelöffeln kleine Klößchen abstreichen und ca. 5 Minuten im Wasser ziehen lassen.

Die Klößchen mit einer Schaumkelle herausnehmen und zu dem Salat arrangieren und lauwarm servieren. Die hartgekochten Eier hacken und darüber streuen.

Christian Henze am 11. Mai 2018