

Perlhuhn-Saté mit Avocado-Passionsfrucht-Aioli

Für zwei Personen

Für die Perlhuhn-Spieße:

1 Perlhuhnbrust à 160 g 1 Knoblauchzehe $\frac{1}{2}$ Limette, Abrieb

2 EL Olivenöl Salz Pfeffer

Für die Avocado-Aioli:

1 Avocado 1 Passionsfrucht 2 Knoblauchzehen

Chili Salz Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Radieschen

Für die Perlhuhn-Spieße:

Das Fleisch waschen, trocken tupfen, in dünne Streifen schneiden und auf Spieße stecken. Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Limettenschale abreiben. Perlhuhn-Spieße mit der Hälfte des Knoblauchs, fein abgeriebener Limettenschale, Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Satés darin von beiden Seite etwa 2 Minuten anbraten.

Für die Avocado-Aioli:

Die Passionsfrucht halbieren und das Fruchtmark durch ein Sieb streichen. Avocado halbieren und von Kern und Schale befreien.

Knoblauch abziehen und fein würfeln. Das Fruchtfleisch der Avocado mit dem Passionsfruchtmark und etwas Knoblauch fein pürieren. Mit Chili, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

Die Radieschen waschen, von den Enden befreien und fein hobeln. Das Perlhuhn-Saté mit Avocado-Passionsfrucht-Aioli auf Tellern anrichten, mit den Radieschen garnieren und servieren.

Johann Lafer am 09. Juni 2017