

Pollo tonnato auf Crostini mit Grillgemüse

Für zwei Personen

Für das Hähnchen:

1 Hähnchenbrust, à 150 g 2 Zweige Rosmarin Öl, Salz, Pfeffer

Für das Grillgemüse:

$\frac{1}{2}$ rote Paprikaschote $\frac{1}{2}$ gelbe Paprikaschote $\frac{1}{2}$ grüne Zucchini
 $\frac{1}{2}$ kleine Aubergine Olivenöl

Für die Thunfischcreme:

125 g Thunfisch $\frac{1}{2}$ Zitrone 1 TL Kapern
2 Eier 1 TL mittelscharfer Senf 2 Zweige glatte Petersilie
100 ml Sonnenblumenöl 1 Prise Zucker Cayennepfeffer, Salz

Für die Crostini:

$\frac{1}{4}$ Baguette 6 Blätter Eisbergsalat 2 Knoblauchzehen
3 Zweige Thymian 1 EL Paprikapüree Olivenöl

Für die Garnitur: 1 EL Kapernäpfel

Für das Hähnchen: Den Ofen auf 230 Grad Grillfunktion vorheizen.

Hähnchenbrust kalt abwaschen, mit Küchenpapier trockentupfen und mit Salz, Pfeffer würzen. Öl in einer Grillpfanne erhitzen und das Fleisch darin auf jeder Seite 2-3 Minuten braten. Rosmarinzweige im Ganzen dazu geben. Anschließend das Fleisch im vorgeheizten Ofen fertig garen. Kurz vorm Servieren in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Für das Grillgemüse: Ein Backblech mit 3-4 EL Olivenöl einfetten. Paprikaschoten waschen, trockentupfen, im Ganzen auf das Blech legen, unter dem Backofengrill ca. 15 min. rösten.

Zucchini und Aubergine waschen, trockentupfen, von den Enden befreien und in Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und jeweils sechs Scheiben darin von beiden Seiten anbraten und leicht salzen. Mit der Aubergine beginnen, da diese eine längere Garzeit hat.

Paprika herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Dann die Haut abziehen und die Paprika in feine Streifen schneiden.

Für die Thunfischcreme: Eier trennen und Eigelbe auffangen.

Eigelbe in ein hohes Rührgefäß geben und das Sonnenblumenöl langsam in einem dünnen Strahl angießen und dabei weitermixen bis eine dick-cremige Mayonnaise entstanden ist. Senf untermischen. Thunfisch waschen, trockentupfen, mit einer Gabel zerpfücken, hinzufügen, pürieren. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und zusammen mit den Kapern fein hacken und unter die Mayonnaise heben. Zitrone auspressen und etwas Zitronensaft unterrühren. Abschließend die Thunfischsauce mit Cayennepfeffer, Zucker und Salz abschmecken.

Für die Crostini: Knoblauch andrücken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen.

Baguette schräg in sechs Scheiben schneiden. Die Brotscheiben im heißen Öl von beiden Seiten goldbraun und knusprig rösten. Zwei Thymianzweige im Ganzen mit in die Pfanne geben.

Vom dritten Thymianzweig die Blättchen abstreifen und für die Garnitur bereitstellen.

Brotscheiben aus der Pfanne nehmen und leicht auskühlen lassen.

Für die Garnitur: Brotscheiben mit Paprikapüree bestreichen. Je ein Salatblatt auf eine Brotscheibe geben und dann mit Zucchini, Aubergine und Paprikastreifen belegen. Die Thunfischcreme aufstreichen und die Hähnchenbruststreifen auf die Creme geben. Mit Thymianblättchen bestreuen, salzen, mit etwas Olivenöl beträufeln und mit Kapernäpfel garnieren.

Das Gericht sofort servieren.

Johann Lafer am 18. September 2020