

# Hähnchen-Strudel mit Mango und Kokos

## Für 4 Personen

1 Pk. Strudelteig	500 g Hähnchenbrustfilet	2 Mangos
1 Chilischote, rot, klein	3-4 EL Kokosraspeln	20 g Ingwer, frisch
6 Zweige Koriander	2 EL Sesamöl	80 g Butter
6 Tomaten	30 ml Balsamico bianco	1 TL Puderzucker
60 ml Olivenöl	Salatblätter, gemischt	Salz
Pfeffer		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze beziehungsweise 180 Grad Umluft vorheizen. Die Hähnchenbrust würfeln und in eine Schüssel geben. Die beiden Mangos schälen, das Fruchtfleisch vom Stein lösen und ebenfalls würfeln. Die Chilischote halbieren, entkernen und klein würfeln. Die Kokosraspeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett kurz anrösten. Den Ingwer schälen und fein reiben. Die Korianderzweige abbrausen, trockenschütteln, von vier Zweigen die Blätter abzupfen und diese fein hacken. Anschließend alles mit Sesamöl und den gerösteten Kokosflocken in einer Schüssel mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und den auf einem feuchten Geschirrhandtuch ausgezogenen Strudelteig dünn mit der flüssigen Butter bestreichen sowie die Mangomischung darauf verteilen. Die Seitenränder vier Zentimeter einschlagen, damit die Füllung nicht auslaufen kann. Das Tuch am Rand leicht anheben und den Strudel langsam aufrollen. Das Tuch immer wieder nachfassen, damit der Strudel schön kompakt wird. Dann vorsichtig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, mit der restlichen flüssigen Butter bestreichen und den Strudel auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen 20 bis 25 Minuten backen. Die Tomaten einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen, kalt abschrecken und häuten. Anschließend die Tomaten vierteln, entkernen und die Filets klein würfeln. Den weißen Balsamico mit Puderzucker, Salz und Pfeffer verrühren. Das Olivenöl unterrühren und die Tomatenwürfel dazugeben. Den restlichen Koriander abwaschen, die Blätter fein hacken und zur Tomatenvinaigrette geben. Den Strudel aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Abschließend in Stücke schneiden und mit der Tomatenvinaigrette anrichten. Mit einigen Salatblättern garnieren und das Ganze servieren.

Johann Lafer am 16. Oktober 2010