

Geflügel-Hack, Zitronengras-Spieß, Obstsalat, Mayonnaise

Für zwei Personen

Für die Spieße:

200 g Geflügelhackfleisch	1 Schalotte	2 junge Knoblauchzehen
50 g Ingwer	4 Zitronengrasstiele	1 rote Chilischote
$\frac{1}{2}$ Brötchen	2 EL Semmelbrösel	200 ml Vollmilch
1-2 EL Sojasauce	1 Ei	1 Msp. fruchtiges Currypulver
Pflanzenöl	Chili	Salz

Für den Obstsalat:

$\frac{1}{2}$ Baby-Ananas	$\frac{1}{2}$ Mango	1 Pfirsich
$\frac{1}{4}$ kleine Wassermelone	25 g feiner Rucola	1 Limette (Schale, Saft)
Pflanzenöl	1 TL brauner Zucker	

Für die Vinaigrette:

50 g Ingwer	1 Schalotte	1 rote Chilischote
2 EL geröstete Erdnüsse	2-3 EL Erdnussöl	1-2 EL weißer Balsamico
Chili	Salz	

Für die asiat. Mayonnaise:

2 cm Ingwerwurzel	1 Knoblauchzehe	
2 Eigelbe	1 TL Senf	250 ml Sonnenblumenöl
1 Zitrone (Saft)	2 Zitronen (Schale)	2 EL Sojasauce
1 Zweig Koriander Chili	Salz	

Für die Spieße: Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Brötchen würfeln und in Milch einweichen. Schalotte und Knoblauch abziehen. Ingwer schälen. Alles fein würfeln. Chilis halbieren und entkernen, waschen und ebenfalls würfeln. Hackfleisch mit Schalotte, Knoblauch, Ingwer, Brötchen, Semmelbrösel, Chilis, Sojasauce, Ei und Currypulver mischen und mit Salz und Chili würzen. Zitronengras der Länge nach viermal einschneiden. Mit angefeuchteten Händen aus der Masse 4 Röllchen formen und jeweils vorsichtig in den Zitronengrasstiel drücken. Die Grillpfanne einfetten und erhitzen. Die Geflügelspieße reinlegen und bei mittlerer Temperatur langsam in der Pfanne von allen Seiten grillen.

Für den Obstsalat: Ananas schälen, halbieren, entstrunken und in Scheiben schneiden. Die $\frac{1}{2}$ Mango schälen und in Streifen vom Kern schneiden. Den Pfirsich waschen, halbieren und entkernen. Die Melone schälen und in Scheiben schneiden. Limettenschale und -saft mit Zucker verrühren und das Obst damit bestreichen. Die Grillpfanne einfetten und das Obst grillen, bis ein Muster entsteht. Den Rucola verlesen, waschen und trocken schleudern.

Für die Vinaigrette: Ingwer schälen und würfeln. Schalotte abziehen und fein würfeln. Chili halbieren und entkernen, waschen und würfeln. Ingwer, Schalotte, Chiliwürfel, Nüsse, Öl und Essig verrühren, mit Salz und Chili würzen. Vinaigrette mit Rucola und gegrilltem Obst mischen. kuechenschlacht.zdf.de

Für die asiat. Mayonnaise: Ingwer schälen und fein reiben. Knoblauch abziehen und fein schneiden. Eigelbe und Senf in eine Schüssel geben. Öl unter ständigem Rühren langsam in einem dünnen Strahl hineinlaufen lassen und alles zu einer Mayonnaise aufschlagen. Koriander abrausen, trockenwedeln und feinhacken. Zitrone halbieren und auspressen. Zitronensaft und -schale, Ingwer, Knoblauch und Sojasauce zugeben, mit Salz und Chili würzen und zum Schluss mit dem Koriander verfeinern.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 29. Juni 2018