

Kochen mit Stern | Aguacate Olé – Avocado-Kaltschale mit Poularden-Spießen

Zutaten für 2 Personen:

- 2 reife Avocados
- 1 Poulardenbrust
- 1 Zitrone
- 1 Risper Cherrytomaten
- 1/2 Salatgurke
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 Bund Koriander
- 50 g griechischer Joghurt
- 300 ml Geflügelbouillon
- Ingwer
- 100 ml trockener Sherry
- Tabasco
- 200 ml Olivenöl
- Fleur de Sel
- Salz
- Pfeffer
- 5 – 6 Eiswürfel oder Eiswasser

Außerdem:

2 Grill-Spieße

Zubereitung:

Poulardenbrust in Würfel schneiden, sodass es für 2 Grill-Spieße reicht. Die Würfel in eine Schüssel geben, mit Sherry, etwas Olivenöl und Streifen vom geschälten Ingwer vermengen, beiseitestellen und ziehen lassen.

Gurke in Stücke schneiden und mit den geschälten, entkernten Avocados in einen Mixer geben. 3 – 4 Spritzer Tabasco, die Hälfte des Korianders, den Saft 1 Zitrone, 3 Frühlingszwiebeln, etwas Olivenöl und die Geflügelbouillon hinzufügen.

5 – 6 gecrashte Eiswürfel oder Eiswasser mit in den Mixer geben und alles auf höchster Stufe mixen. Mit 2 – 3 Prisen Fleur de Sel abschmecken und kaltstellen

Tomaten halbieren und in einer Schüssel mit der Gabel etwas zerdrücken. Gehackte Frühlingszwiebeln und Koriander dazugeben. Mit 2 Spritzern Tabasco schärfen. Etwas Olivenöl angießen, mit Salz und

Pfeffer würzen und alles mit dem Joghurt verrühren.

Marinierte Poulardenwürfel aufspießen, salzen, pfeffern und ca. 3 Minuten bei großer Hitze grillen.

Avocado-Kaltschale in Suppenteller gießen und die Tomaten-Salsa jeweils in die Mitte der Teller geben.
Die gegrillten Poularden-Spieße seitlich auf den Tellerrand legen.

Rezept: Vincent Moissonnier

Quelle: live nach neun – Kochen mit Stern