

Huhn mit Melonen-Salsa und Zucker-Schote

Für 2 Personen

2 Hähnchenbrustfilets	250 g Wassermelone	400 g Zuckerschoten
1 Limette, unbehandelt	1 Zwiebel, klein	1 grüne Chilischote
1 Knoblauchzehe	60 g Haselnüsse, gemahlen	50 g Butter
120 ml Geflügelfond	1 EL Olivenöl	1 TL Honig, flüssig
1 Bund Basilikum	schwarzer Pfeffer	Salz

Die Wassermelone entkernen und das Innere in kleine Würfel schneiden. Dabei den Saft der Melone auffangen. Zehn Blätter Basilikum zupfen. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, von den Kernen befreien und anschließend mit dem Basilikum in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel abziehen und in sehr feine Würfel schneiden. Etwas Limette reiben und anschließend halbieren und auspressen. Den aufgefangenen Melonensaft, den Honig, die Limettenschale, den Limettensaft, eine Prise Salz und das Olivenöl vermengen. Anschließend die Melone, den Chili, das Basilikum und die Zwiebel zusätzlich unterrühren. Die Hähnchenbrustfilets waschen und trocken tupfen. Den Geflügelfond mit der Knoblauchzehe aufkochen lassen und anschließend das Hähnchenbrustfilet hinzugeben und bei mittlerer Hitze sieben Minuten garen lassen. Eine Pfanne mit der Butter erhitzen, die Zuckerschoten hinzufügen und anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Die Haselnüsse grob hacken und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze hellbraun rösten, anschließend in einen tiefen Teller geben. Die Hähnchenbrustfilets kurz abtropfen lassen und anschließend in den Haselnüssen wälzen und in Scheiben schneiden. Das Hähnchenbrustfilets mit den Zuckerschoten und der Melonen-Salsa auf einem Teller anrichten und servieren.

Claudio Le Pera am 28. Mai 2010