

Schwarzbrot mit Maispoularde, Mango, Chili-Guacamole

Für zwei Personen

Für die Guacamole:

1 Avocado	1 Tomate	1 Limette
1 Chilischote	2 EL saure Sahne	Zucker
Salz	Pfeffer	

Für das Sandwich:

2 Schwarzbrote	1 Maispoulardenbrust	4 Schreien Bacon
1 Eisbergsalat	1 Mango	2 Scheiben Chesterkäse
1 Schale Kresse	Butter	Öl

Für die Guacamole:

Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Die Avocado zerteilen und das Fruchtfleisch herauslösen und pürieren.

Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Avocado-Fruchtfleisch mit Limettensaft, Salz, Zucker und Pfeffer würzen. Tomate enthäuten, in Würfel schneiden und mit der sauren Sahne dazugeben. Am Ende die Chilischote der Länge nach halbieren, von Kernen befreien und ca. 1/3 der Schote in sehr feine Würfel schneiden und unter die Creme geben.

Für das Sandwich:

Maispoularde waschen, trockentupfen, salzen, pfeffern und in der Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend im Ofen fertig garen.

Danach kurz ruhen lassen und aufschneiden.

Bacon in Butter und Öl krossbraten.

Eisbergsalat putzen, einige Blätter abzupfen, waschen und trockentupfen.

Für das Sandwich die Mango in Scheiben schneiden und kurz in Öl oder Butter anbraten. Das Brot mit Butter bestreichen, kurz anrösten und ein bis zwei Löffel der Avocado-Creme (von oben) darauf geben. Ein bis zwei Blätter Eisbergsalat sowie die Mango-Scheiben rauflegen, danach die Poularde, den Bacon und den Käse auf das Brot schichten. Abschließend nochmals Creme und Kresse auf das Brot geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 06. November 2020