

Nacho-Huhn, Mango-Salsa, Avocado-Salat, Tequila-Shot

Für zwei Personen

Für das Nacho-Huhn:

2 Hühnerbrustfilets à 150 g	1 Tüte würzige Nachos	2 Eier
Mehl	rosenscharfes Paprikapulver	neutrales Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Salsa:

6 eingel. grüne Jalapeños	1 $\frac{1}{2}$ Strauchtomate	$\frac{1}{2}$ Mango
2 TL Tequila	1 Limette, Saft	40 ml Agavendicksaft
Zucker	Salz	Pfeffer

Für den Avocadosalat:

1 reife Avocado	2 Strauchtomaten	2 Frühlingszwiebeln
2 TL Rotweinessig	6 Zweige Koriander	1 Limette, Saft
2 TL Olivenöl	Zucker	Salz, Pfeffer

Für den Drink:

20 ml Tequila	1 Zitrone	1 Prise feines Salz
---------------	-----------	---------------------

Für das Nacho-Huhn:

Die Nachos mit der Hand zerbröseln. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in mittelgroße Streifen schneiden. Ein Ei aufschlagen, verquirlen und mit etwas Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Die Hähnchenstreifen in Mehl, dann in Ei und anschließend in den Nacho-Bröseln wälzen. Fleisch in einer Fritteuse bei mittlerer Hitze mit Pflanzenöl goldgelb ausbacken.

Für die Salsa:

Die Tomate vom Strunk befreien und in Würfel schneiden. Mango schälen, den Kern herauslösen und eine Hälfte klein schneiden. Limette halbieren, auspressen und den Saft einer halben Limette auffangen. Jalapeños grob hacken. Alles zusammen in einer Moulinette klein mixen und mit Tequila, Limettensaft, Agavendicksaft, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Avocadosalat:

Den Koriander abbrausen, trockenwedeln und klein hacken.

Frühlingszwiebeln waschen, putzen und kleinschneiden. Tomaten von Strüngen befreien und klein schneiden. Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch herauslösen und in Würfel schneiden. Die Limette halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Alles zusammen in einer Salatschüssel vermengen und mit Rotweinessig, Koriander, Limettensaft, Olivenöl, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Drink:

Die Zitrone halbieren und in Scheiben schneiden. Tequila-Glasrand mit der Zitronenscheibe einreiben und in ein wenig Salz tunken. Tequila in das Glas füllen.

Das Nacho-Huhn mit Mango-Jalapeño-Salsa und Avocadosalat auf Tellern anrichten und servieren. Dazu einen Tequila mit einer Zitronenscheibe reichen.

Marie Grüner am 10. Mai 2017