

# Peruanischer Schicht-Salat mit Hähnchen

## Für zwei Personen

### Für das Hähnchen:

1 Hähnchenbrust, à ca. 200 g	1 Zitrone	1 TL Honig
1 Sternanis	1 TL Paprikapulver	6 EL Olivenöl
Meersalz	Pfeffer	

### Für das Kartoffelpüree:

600 g mehligk. Kartoffeln	250 ml Kokosmilch	2 Knoblauchzehen
10 g Butter	1 TL Kurkumapulver	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

### Für die Avocadocreme:

2 reife Avocado	1 rote Zwiebel	1 rote Chili
1 Limette	Salz	Pfeffer

### Für die Garnitur:

1 Bund glatte Koriander	1 Bund Minze	1 Limette
-------------------------	--------------	-----------

### Für das Hähnchen:

Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Hähnchenbrust im Ganzen mit Wasser bedeckt, mit Honig, Zitronensaft und Sternanis ca. 20 min. kochen.

Hähnchenbrust in feine Würfel schneiden.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Hähnchenbrust darin scharf anbraten. Mit Paprikapulver würzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für das Kartoffelpüree:

Knoblauchzehen abziehen und halbieren. Kartoffeln schälen, würfeln und in Kokosmilch zusammen mit dem Knoblauch garen. Sobald die Kartoffeln weich sind, etwas Kokosmilch abgießen, auffangen und für den eventuellen späteren Gebrauch beiseite stellen.

Die Kartoffeln mit Butter heiß stampfen und mit Kurkuma würzen. Falls das Püree zu trocken sein sollte, etwas von der beiseite gestellten Kokosmilch hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

### Für die Avocadocreme:

Avocado schälen und vom Kern befreien. Zwiebel abziehen, eine weitere Schicht ablösen und den inneren Teil der Zwiebel fein hacken. Chili putzen und ebenfalls fein hacken. Limette auspressen. Avocado und Limettensaft pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zwiebel- und Chiliwürfel unterheben.

### Für die Garnitur:

Koriander- und Minzblätter zupfen und grob hacken.

Eine Limettenscheibe abschneiden.

Erst Kartoffelpüree, dann Avocadocreme, dann Hühnchenfleisch in einem Ring schichten und zum Abschluss noch einmal Kartoffelpüree oben auf schichten.

Mit den gehackten Kräutern und einer Limettenscheibe garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nicole Starke am 09. Oktober 2019