

Gourmet 12
Grill – Plausch

Mexikanisches
BBQ

14.08.2006

Kaktussalat

Zutaten

4 P.	12P.	
1 Glas	3 Glas	Nopalitos à 700 g
4	12	Tomaten, Stielansatz entfernt, gewürfelt
1	2-3	Knoblauchzehe gepresst
1	2-3	Zwiebel, in dünnen Scheiben
2 EL	4 EL	Korianderkraut, fein geschnitten
½	1	Limone, Saft
2	5-6	chiles serranos oder jalapenos, aus der Dose
1	3	Avocado
100g	300g	Frischkäse

Zubereitung:

Nopales unter fließendem warmem Wasser gut waschen. Kräuter und chiles entfernen. 10 Minuten in kaltes Wasser einlegen. Herausnehmen. Abtropfen lassen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Bei den chiles Stielansatz und Kernen entfernen. Hacken

Nopales, Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Koriander und chiles mischen. Mit Salz, Limettensaft und chiles-Saft abschmecken.

Hähnchenbrustfilet im Bananenblatt

Zutaten:

4 P.	12 P.	
4	12	grosse Bananenblätter
1	3	mittelgrosse Zucchini
4	12	kleine Hähnchenbrustfilets
2	6	Fleischtomaten
8 EL	24 EL	Kokosmilch

Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Sojasauce, Zitronenbasilikum, Kokosraspeln, Kräuterbutter

Zubereitung:

Bananenblätter waschen und Trockentupfen.

Zucchini in dünne Scheiben schneiden und schuppenförmig in der Mitte der Bananenblätter verteilen. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen.

Die gewaschenen Hähnchenbrustfilets in Medaillons schneiden, auf die Zucchinischeiben legen und mit Sojasauce beträufeln.

Die abgezogenen, entkernten Tomaten in feine Würfel schneiden und zusammen mit den Basilikumblättern auf den Medaillons verteilen. Über jede Portion 2 EL Kokosmilch geben, mit Kokosraspeln bestreuen und etwas Kräuterbutter darüber geben.

Bananenblätter einschlagen das kein Saft auslaufen kann. Mit einem Holzspieß zusammenstecken und auf dem Grill bei nicht zu starker Hitze ca. 15 Minuten garen.

Mexikanisches Maisgratin

Zutaten:

4 P.	12 P.	
1	3	Zwiebeln, fein gehackt
2	4-5	Knoblauchzehen, fein gehackt
1	2-3	rote Peperoni, klein gewürfelt
4 EL	10 EL	Kräuterbutter
1 Dose	3 Dose	Kidney Bohnen (je 400g)
2 Dosen	6 Dosen	Maiskörner (je 400g)
4	12	Eier
3 EL	9 EL	Mehl
		Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Kräuterbutter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch, Paprikawürfel darin Weichdünsten.

Die Bohnen abtropfen lassen. Den Mais abtropfen lassen und mit einem Pürierstab fein zerkleinern.

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Die Eier in einer Schüssel verquirlen, das Maispüree die Paprikawürfel, die Bohnen mit dem Mehl unterrühren.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Gratinform einbuttern und die Mischung hinein füllen. Das Gratin im vorgeheizten Backofen (Mitte) 30-40 Minuten garen.

Mangomousse

Zutaten:

8 P.

2	frische Mangos
1 Dose	Mangos (Abtropfgewicht 200g)
1 Dose	ungezuckerte Kondensmilch (350g)
1 Dose	gezuckerte Kondensmilch (400g)
2	Eigelb
	Schlagrahm

Zubereitung:

Mangos schälen und entsteinen. In Stücke schneiden (Dekoration)

Sämtliche Zutaten im Mixer pürieren.

Mousse in schalen füllen und 1 Stunde kühl stellen. Mit Mangosstücken und Rahm dekorieren.