



Milan Kostic

Gebratene Chili-Ananas mit Hähnchen-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Chili-Ananas: Die Ananas halbieren, das Fleisch herausschneiden und in Stücke schneiden. Die Chilischoten in Streifen schneiden, Kerne entfernen und zusammen mit den Ananasstücken in einer Pfanne mit Öl anbraten. Tabasco hinzufügen.

1 Ananas
2 rote Schoten Chili
1 TL Tabasco
Rapsöl, zum Braten

Für den Hähnchen-Salat: Eisbergsalat und Radicchio waschen, trockenschleudern und in Streifen schneiden.

250 g Hähnchenbrust
½ Eisbergsalat
½ Radicchio
1 TL Raz el Hanout
2 TL Rapsöl

Hähnchenbrust abwaschen und trockentupfen, in kleine Stücke schneiden, mit Salz, Pfeffer und Raz el Hanout würzen und in einer Pfanne mit Rapsöl braten.

Für das Dressing: Olivenöl, Apfelessig, Honig und Senf mit dem Schneebesen schlagen, bis eine homogene Masse entsteht. Das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken und über den Hähnchen-Salat träufeln.

3 EL Olivenöl
1 EL Apfelessig
1 EL flüssiger Honig
1 TL mittelscharfer Senf
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eisbergsalat und Radicchio in die ausgehüllte Ananas geben Hähnchen und Ananas darüberlegen und mit den Chilistreifen garnieren.

Gebratene Chili-Ananas mit Hähnchen-Salat auf Tellern anrichten und servieren.