



Vorspeise

Poulet-Knusperli mit Pico de Gallo

Hauptspeise

Chili-con-carne-Rolle

Dessert

Tequila-Mousse

Poulet-Knusperli mit Pico de Gallo



Ofen auf 220 Grad vorheizen. Mehl, Cayennepfeffer und Salz in einem flachen Teller mischen. Eier in einem tiefen Teller verklopfen. Cornflakes grob zerstossen, mit Panko in einen flachen Teller geben. Poulet im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln, im Ei, dann in der Pankomischung wenden, Panade gut andrücken, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, Öl darüberträufeln.

Maiskolben, mit Öl bestreichen, auf das Blech verteilen. Backen: ca. 35 Min. in der Mitte des Ofens.

Pico de Gallo

Zwiebel und Knoblauch schälen, Zwiebel klein würfeln, Knoblauch fein hacken. Tomaten und Chilischote putzen, waschen, Tomaten entkernen und klein würfeln, Chili fein hacken. Alle vorbereiteten Zutaten in einer Schüssel mit Limettensaft mischen und Pico de gallo mit Salz abschmecken.

Zutaten:

| | |
|--------|-------------------|
| 4 EL | Mehl |
| 0.5 TL | Pfeffer |
| 1 TL | Salz |
| 2 | Eier |
| 80g | Cornflakes |
| 80g | Panko |
| 800g | Poulet |
| 1 | Zwiebel |
| 2 | Knoblauchzehen |
| 4 | Tomaten |
| 1 | grüne Chilischote |
| 2 | EL Limettensaft |

Chili-con-carne Rolle



Für den Teig Mehl und Salz mischen. Butter in Würfeln dazuschneiden. Butter und Mehl zwischen kalten Händen krümelig reiben. Zitronenschale fein dazureiben. Wasser und Ei dazugeben. Alles schnell zu einem Teig zusammenfügen. Teig zu einer Kugel formen. In Klarsichtfolie einwickeln. Ca. 30 Minuten kühl stellen.

Weggli zerzupfen, in Milch einweichen. Zwiebel und Knoblauch hacken. Chilis in Streifen schneiden. Eier verquirlen. Fleisch, Püree, Gewürze, Zwiebel, Knoblauch, Chilis, Bohnen, Weggli und 3/4 der Eier verkneten..

Backofen auf 190 °C Unter-/Oberhitze vorheizen. Teig auf Backpapier auf ca. 25 x 45 cm auswallen. Masse auf dem Teig zu einem Laib formen. Teigränder frei lassen. Teig mithilfe des Backpapiers über die Masse schlagen. Enden gut verschliessen und mit restlichem Ei bestreichen. Etwas Kreuzkümmel darüberstreuen. In der Ofenmitte ca. 35 Minuten backen.

Avocados halbieren, Kerne entfernen. Avocados in Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln längs halbieren, fein schneiden. Zitrone auspressen. Avocados, Zwiebeln, Öl und Zitronensaft mischen. Chili-con-carne-Rolle mit Avocado-Salat und Crème fraîche servieren.

Zutaten:

Teig

| | |
|------|--------------|
| 250g | Mehl |
| ½ TL | Salz |
| 120g | Butter, kalt |
| 1 | Zitrone |
| 1 EL | Wasser |
| 1 | Ei |

Chili con carne

| | |
|--------|------------------|
| 80g | Bohnen |
| 1 | Weggli |
| 1dl | Milch |
| 1 | Zwiebel |
| 2 | Knoblauchzehen |
| 2 | Chilischoten |
| 2 | Eier |
| 350 g | Hackfleisch |
| 1 EL | Salz |
| 1 EL | Paprika |
| 1 EL | Kreuzkümmel |
| 2 | Avocados |
| 1 Bund | Frühlingszwiebel |
| 4 EL | Olivenöl |
| 180 g | Creme Fraiche |

Tequila-Mousse



Eigelbe, Zucker und Vanillesamen mit den Schwingbesen des Handrührgerätes ca. 3 Min. rühren, bis die Masse heller ist.

Limettensaft in einer kleinen Pfanne warm werden lassen. Gelatine darin auflösen. Zucker und Tequila begeben, unter ständigem Rühren warm werden lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat, sofort unter die Eigelbmasse rühren. Kühl stellen, bis die Masse am Rand leicht fest ist, glatt rühren.

Schlagrahm sorgfältig darunterziehen. Eiweiss in einem tiefen Teller verklopfen. Zucker auf einen flachen Teller geben. Den Rand von 4 Glasschälchen erst ins Eiweiss, dann sorgfältig im Zucker tauchen. Mousse in Gläser verteilen. Zugedeckt kühlen.

Zutaten:

| | |
|-----------|---|
| 3 | frische Eigelbe |
| 100g | Zucker |
| 1 | Vanillestängel (längs aufgeschnitten, nur ausgekrazte Samen) |
| 1 | Limette (heiss ab gespült, 1/2 in 4 Schnitzen für die Garnitur beiseite gestellt, 1/2 Saft) |
| 3 Blätter | Gelatine |
| 100g | Zucker |
| 1dl | Tequila |
| 2dl | Rahm, steif geschlagen |
| 1 | frisches Eiweiss |
| 50g | Zucker |