

## Avocado Tatare mit Brioche

Gefülltes Pouletbrüstchen süss sauer  
Mohnreis

## Coupe Melba

*alle Rezepte für 10 Personen*Avocado Tartar

2		Avocado
1		Zitrone (Saft)
2	EL	Olivenöl
		Salz, Pfeffer
½	TL	Korianderpulver
1		kl. Lauch
1		Tomate
1		Peperoni
1		Ei gekocht
1		Bund Schnittlauch
1		Bund Petersilie
1		Knoblauchzehe
		Tabasco
		Worcestershiresauce

*Avocadofleisch in kleine Würfel schneiden, Zitronensaft, Öl, Salz, Pfeffer und Koriander verrühren und unter die Avocados mischen.*

*Lauch fein schneiden. Tomaten schälen und ohne Mark in kleine Würfel schneiden.*

*Peperoni in kleine Würfel schneiden. Ei schälen und hacken. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Petersilie und Knoblauch hacken.*

*Alles mischen und mit Tabasco und Worcestershiresauce abschmecken.*

Brioche

250	gr	Mehl
20	gr	Hefe
1	TL	Zucker
150	gr	Butter
2		Eier
50	ml	Wasser
1	TL	Salz

*Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte ein Vertiefung machen. Hefe mit Zucker flüssig rühren, in die Vertiefung giessen und mit wenig Mehl vermischen. Eier, Wasser und Salz mischen, flüssige Butter begeben und alles mit dem Mehl zu einem Teig rühren.*

*Eine mittelgrosse Cakeform ausbuttern und den Teig einfüllen.*

*Die Brioche auf die unterste Rille in den nicht vorgeheizten Ofen geben. Ofen auf 50 Grad einstellen und 30 Min. aufgehen lassen. Nun bei ansteigender Hitze backen: zuerst auf 100 Grad einstellen, alle 5 Minuten um 20 Grad erhöhen. Die letzten 7-8 Minuten bei 200 Grad backen. Brioche auf Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.*

### Pouletbrüstchen

6		Pouletbrüste
		Salz, Pfeffer, Curry
1		Ei
3	EL	Mehl
4	EL	Kokosnuss geraspelt
		Bratöl

*In jedes Brüstchen eine Tasche schneiden, innen und aussen leicht würzen. Die Füllung in die Tasche geben und mit einem Zahnstocher schliessen. Brüstchen zuerst im Mehl, dann im Ei und zuletzt in den Kokosraspeln wenden. In der Pfanne braten.  
Mit Reis servieren. Vor dem servieren 1-2 EL Mohn unter den Reis mischen.*

### Füllung

½		Ananas
1 ½	EL	Erdnussöl
1 ½	EL	Sojasauce
1 ½	EL	Weissweinessig
1 ½	EL	Sherry
wenig		frischer Ingwer
½	TL	Curry

*Ananas in dünne Stifte schneiden, kurz in Öl anbraten, Soja, Essig und Sherry begeben.  
Ingwer dazu raffeln, Curry begeben, Flüssigkeit einkochen. Abkühlen lassen.*

### Vanilleeis

7.5	dl	Milch
190	gr	Zucker
1		Vanillestengel
150	gr	Eigelb
225	gr	Rahm

*Milch mit Zucker und dem aufgeschnittenen Vanillestengel aufkochen, zu den Eigelb giessen und zur Rose kochen, Rahm begeben, abkühlen und freezeen.*

### Pfirsich

6		Pfirsiche
---	--	-----------

*Pfirsiche halbieren und schälen, im Zuckersirup poschieren.  
Für den Coupe Melba eine Pfirsichhälfte auf Vanilleeis anrichten, mit Himbeerpüree napieren und mit gehobelten, gerösteten Mandel garnieren.*