

Hühnchen - Cevapcici auf Mango - Reissalat und Erdnussvinaigrette

Rezept für 4 Personen

Für das Cevapcici:

1 Schalotte
2 Knoblauchzehen
1 rote Chilischote
50 g Ingwer
8 Zweige Koriander

200 g
Geflügelhackfleisch
½ gewürfeltes
Brötchen, eingeweicht
in 25 ml Milch
10 ml Sojasauce
10 ml Fischsauce
15 g Akazienhonig
1 Ei Größe S
1 Msp. fruchtiges
Currypulver
2 EL Semmelbrösel
feines Salz
Chili aus der Mühle
25 ml Pflanzenöl zum
Einfetten

Die Schalotten, Knoblauch schälen und fein würfeln. Chili der Länge nach halbieren, Kerngehäuse entfernen und ebenfalls fein würfeln. Ingwer schälen und in feine Würfel schneiden. Die Blättchen des Korianders von den Stielen zupfen, übereinander legen, einrollen und in feine Streifen schneiden.

Das Hackfleisch mit eingeweichtem Brötchen, Schalotten, Knoblauch, Chili, Ingwer, Currypulver, Koriander, Sojasauce und Fischsauce, Akazienhonig, Ei und Semmelbrösel in eine Schüssel geben und gut vermengen. Die Masse kräftig mit Salz und Chili würzen.

Aus der Masse nun 4 gleichgroße Röllchen formen.

Das Rost des vorbereiteten Grills mit Pflanzenfett einpinseln und die Cevapcici zuerst indirekt bei ca. 180 °C- 200 °C

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

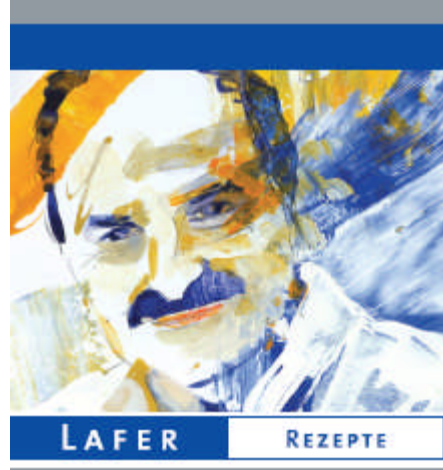
Johann Lafers Table d'Or GmbH · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental
Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · Fax: 0 67 07 - 94 95-45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRB Nr. 34 44 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer
www.johannlafer.de · e-mail: tabledor@johannlafer.de

© Johann Lafer

LA FER

TABLE D'OR



**Für den Mango -
Reissalat:**

150 g Basmatireis
mit 400 ml Wasser
am Vortag gekocht
1 Mango
4 Stangen
Frühlingslauch
50 g geröstete
Erdnüsse

**Für die
Erdnussvinaigrette:**

1 Schalotten
1 rote Chilischoten
25 ml weißer Balsamico
30 g Akazienhonig
50 ml Geflügelfond
feines Salz
70 ml Erdnussöl

4 Zweige
Korianderblättchen
restliche Vinaigrette

mit geschlossenem Deckel 5-8 Minuten
grillen. Danach weitere 5 Minuten direkt
von beiden Seiten mit geschlossenem
Deckel fertig grillen.

Die Mango mit einem Sparschäler rundherum
abschälen. Nun die Mango bis zum Kern
zuerst in ca. 1 cm dicke Scheiben und
dann das Fruchtfleisch in Rauten
schneiden.

Die gerösteten Erdnüsse in einem
Frühstücksbeutel zerstoßen. Den
Frühlingslauch in feine Ringe schneiden.
Alle Zutaten vorsichtig zusammen in eine
Schüssel geben.

Für die Vinaigrette Schalotte schälen und
fein würfeln. Die Chili der Länge nach
halbieren, das Kerngehäuse entfernen und
ebenso fein würfeln.

Jetzt weißen Balsamico, Honig, Fond,
wenig Salz verrühren. Das Erdnussöl erst
tröpfchenweise, danach fließend unter
ständigem Rühren hinein laufen lassen.
Schalotten-, Chiliwürfel zur Vinaigrette
geben und mit Salz abschmecken.
Zum Schluss die Hälfte der Erdnuss-

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

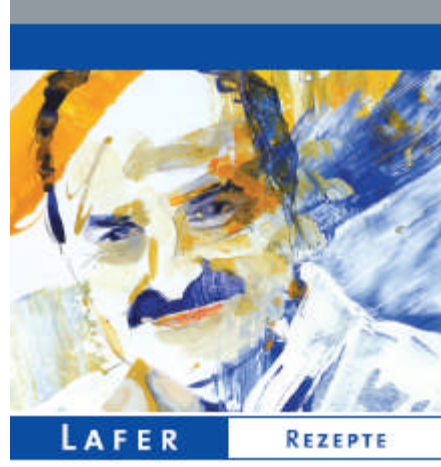
Johann Lafers Table d'Or GmbH · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental
Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · Fax: 0 67 07 - 94 95-45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRB Nr. 34 44 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer
www.johannlafer.de · e-mail: tabledor@johannlafer.de

© Johann Lafer

LA FER

TABLE D'OR



Chili- Vinaigrette über den Reissalat
geben und vorsichtig miteinander
vermengen.

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafers Table d'Or GmbH · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental
Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · Fax: 0 67 07 - 94 95-45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRB Nr. 34 44 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer
www.johannlafer.de · e-mail: tabledor@johannlafer.de

© Johann Lafer

A handwritten signature in blue ink that reads 'Johann Lafer'. The signature is written in a cursive style and is enclosed within a thin, grey, hand-drawn oval border.

LA FER

TABLE D'OR