

Herbaria

Tacos mit Curry-Rum-Hähnchen und „Calypso Tropical Curry“



Bio-Feinschmecker Rezept von Konrad Geiger
**Tacos mit Curry-Rum-Hähnchen, Räucherkäse
 und Avocadosalsa**

Zutaten für 4 Personen:

(Zeit: 40 Min. / Garzeit: 1 Min. / Ziehzeit: 5 Min.)

Tacos und Hähnchen: 3-4 cm Ingwer, 125 g Butter, 3 EL Aprikosenkonfitüre, 3 EL Honig, 1 EL Sojasauce, 4 cl dunkler Rum, 1 EL „Calypso Tropical Curry“, 600 g Hähnchenbrustfilet, 1 EL Öl, „Sizilianisches Steinsalz“ aus der Mühle, 125 g Räucherkäse (z.B. geräucherter Cheddar o. Scamorza), 1/2 Kopf Eisbergsalat, 8 Mais-Taco-Schalen, 100 ml Sauerrahm

Avocadosalsa: 1 reife Avocado, 3 Strauchtomaten, 1/2 Bund Koriander, 1 EL Limettensaft, 1 EL Olivenöl, 1 Frühlingszwiebel, „Hot'n Spicy“ Chilischoten aus der Mühle



Ingwer schälen und hacken, mit Butter, Aprikosenkonfitüre, Honig, Sojasauce, Rum und „Calypso Tropical Curry“ aufkochen, vom Herd nehmen. Hähnchenfleisch in Streifen schneiden, mit 1 EL Öl in einer beschichteten Pfanne bei größter Hitze kurz anbraten, salzen. Hähnchen in der heißen Marinade 5 Min. ziehen lassen, dabei nicht mehr kochen. Käse grob reiben, Salat in Streifen schneiden. **Avocado** halbieren, die Haut abziehen, das Fruchtfleisch klein würfeln. Tomaten vierteln und entkernen, das Fruchtfleisch würfeln. Frühlingszwiebel in Ringe schneiden, Koriander hacken. Alle Zutaten mit Limettensaft und Olivenöl vermengen, mit Steinsalz und „Hot'n Spicy“ abschmecken.

Taco-Schalen bei 150 °C im Ofen erwärmen. Taco-Schalen mit Salatstreifen und Hähnchenfleisch belegen, anschließend mit Sauerrahm, Avocadosalsa und Räucherkäse verfeinern.

Viele leckere Rezepte finden Sie unter www.bio-feinschmecker.de
 Herbaria Kräuterparadies GmbH, Hagnbergstraße 12, 83730 Fischbachau

