

Melonenkaltschale mit Hähnchen-Schaschlik

Rezept für 4 Personen

Für die Hähnchen-Schaschliks:

- | | |
|------------------------|--|
| 1 Hähnchenbrust | Für die Marinade, Sojasauce, Tandoori-Paste und Olivenöl |
| 2 kleine rote Zwiebeln | verrühren. Die Hähnchenbrust der Länge nach in 4 dünne |
| 4 Champignons | Streifen schneiden und mit der Marinade vermengen. Die |
| 2 EL Sojasauce | Zwiebeln schälen und mit den Champignons in Viertel |
| 1 EL Tandoori-Paste | schneiden. Jetzt die marinierten Hähnchenstreifen |
| 2 EL Olivenöl | abwechselnd mit den Zwiebeln und Champignons auf die |
| | Holzspieße stecken. |
| | Die fertig gesteckten Schaschlikspieße bei mittlerer Hitze |
| | indirekt von allen Seiten grillen. |

Für die Melonenkaltschale:

- | | |
|-----------------------|---|
| 2 kleine Honigmelonen | Melone halbieren und mit einem Löffel die Kerne entfernen. |
| | Jetzt das Fruchtfleisch für die Einlage ausschaben, so dass |
| | die Melonenschale ganz bleibt. Für die Einlage die Hälfte |
| | des Fruchtfleisches in kleine Würfel schneiden. |

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafers Table d'Or GmbH & Co. KG · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental

Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · Fax: 0 67 07 - 94 95-45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRA Nr. 20561 · Sitz Guldental

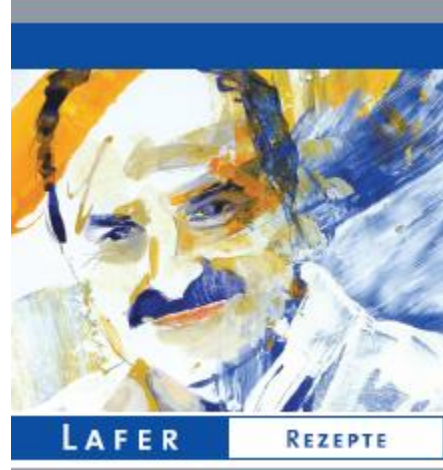
Geschäftsführer: Johann Lafer

www.lafer.de · e-Mail: tabledor@lafer.de

© Johann Lafer

LAFER

TABLE D'OR



10 Stängel Basilikum
(die schönen Blätter für
die Dekoration
zurücklassen)
3 EL Honig
30 g brauner
Rohrzucker
Saft von 3 Limetten
(davon 2 vorher fein
abreiben; Schale zum
Verzehr geeignet)
200 g griechischer
Joghurt
Salz
2 rote milde Chilis,
klein geschnitten ohne
Kerne
400 ml Kokosmilch
(1 Dose)

4 Holzspieße, einen
Tag vorher schon in
Wasser einlegt

Die andere Hälfte des Melonenfruchtfleisches mit den
restlichen Zutaten vermischen und mit einem Stabmixer
oder Standmixer fein mixen.

Die Melonenwürfel auf die 4 Melonenschalen verteilen, mit
der Melonensuppe auffüllen und mit den gegrillten
Spießchen servieren. Mit den Basilikumblättern
ausgarnieren.

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafers Table d'Or GmbH & Co. KG · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental

Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · Fax: 0 67 07 - 94 95-45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRA Nr. 20561 · Sitz Guldental

Geschäftsführer: Johann Lafer

www.lafer.de · e-Mail: tabledor@lafer.de

© Johann Lafer

LAFER

TABLE D'OR