

MIAMI SPICE CHICKEN

Episode 037 Miami Spice Chicken / Flavorites – Jeden Mittwoch um 18.00 Uhr auf ProSieben Schweiz



Rezept für 1 Person

SPICE CHICKEN

- 2 EL Salz
- 1 TL Chilipulver
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Zwiebelpulver
- 1 TL Knoblauchpulver
- 1 TL Rohrzucker
- 1 TL Koriandersamen
- 1 Pouletbrust mit Haut
- etwas Olivenöl

1. Salz, Chilipulver, Kreuzkümmel, Zwiebel- und Knoblauchpulver mischen, Koriandersamen im Mörser zerstampfen und dazu geben. Etwas Rohrzucker beifügen.

2. Die Pouletbrust mit Olivenöl bestreichen (Haut nicht entfernen), Gewürzmarinade darüber streuen, einreiben und ziehen lassen.

3. In einem kleinen Rest des Frittieröls die Pouletbrust von beiden Seiten kurz anbraten. Die Bratpfanne anschliessend in den Backofen stellen und Pouletbrust dort weiter garen lassen.

PAPADAM CHIPS

- 1 Pack Papadam Fladen
- 1 dl Sonnenblumenöl

1. Bratpfanne auf den Herd stellen, Sonnenblumenöl darin erhitzen.

2. Die Papadam Fladen einzeln im Öl frittieren – nur kurz ins Öl halten und wenden, die Fladen gehen auf und werden knusprig.

MELONENSALAT

- ¼ Wassermelone
- ¼ Zuckermelone
- ¼ Honigmelone
- 2 Schalotten
- 1 Handvoll grüne Oliven
- 100 g Fetakäse
- 1 EL Olivenöl
- 1 Prise Meersalz
- etwas Balsamico
- 1 Blatt Minze

1. Die Melonen in Schnitze schneiden, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Alles in eine Schüssel geben.

2. Die Form in die Glut stellen und die Kartoffeln rösten. Besonders am Anfang aufpassen, dass sie nicht anhocken.

3. Den Melonensalat auf einem halbier-ten Papadam Fladen anrichten. Pouletbrust schneiden und Joghurtsauce darüber träufeln. Den anderen Teil des Papadams als Fähnchen verwenden und mit einigen Koriander- und Minzeblättchen toppen.

JOGHURTSAUCE

- 1 kleiner Becher Naturjoghurt
- 1 Zweig Koriander
- ½ Gurke
- 1 kleine Chilischote
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Prisen Gewürzmarinade
- 1 EL Olivenöl
- etwas Zitronensaft

1. Naturjoghurt in eine Schale geben. Koriander fein hacken und zum Joghurt mischen. Gurke schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Chili entkernen und fein schneiden. Knoblauch hacken, alles zur Joghurtsauce geben und mischen.

2. Die Sauce zum Schluss mit etwas Gewürzmarinade des Miami Vice Chicken würzen. Ein Spritzer Zitronensaft und etwas Olivenöl dazu geben.

3. Sauce mit Paprika- und Chilipulver würzen, darf scharf sein! Über die Kartoffeln giessen und mit dem Lamm servieren.



Papadam (Poppadam) ist ein Wunderding, das gemäss René nicht nur eine verblüffende Vielzahl an Gerichten erlaubt, sondern schon nur wegen der Verpackung als kleines Kunstwerk in jeden Küchenschrank gehört. In diesem Fall haben die dünnen Fladen als knusprige Chips ihren Einsatz.

**Dieses Rezept stammt aus
Flavorites von René Schudel**