

# Geflügel Rezepte

## Geflügelsalat Hawaii

Anzahl: 6 Portionen - Gattung: Salat, Geflügel, Früchte, Exotisch, Party, Geburtstag

---

1	Poularde (etwa 1,3 kg)	3	Essl.	Schmand oder Crème fraîche
	Salz	1	Essl.	Essig (beispielsweise
	weißer Pfeffer aus der Mühle			-Weinessig)
1	Bund Suppengrün			Salz
1	Lorbeerblatt	1	Spritzer	Zucker
4	Stangen Staudensellerie	1/2	Teel.	Currypulver
2	Mangos, reif			einige Salatblätter
1	Zitronen, Saft von (evtl.			(zum Beispiel Kopfsalat
	-mehr)			-oder Kraussalat)
250 g	Champignons	3		Kiwis
5	Essl. Salatmayonnaise			etwas frischer Kerbel

---

1. Die Poularde kurz unter fließend kaltem Wasser innen und außen waschen und trockentupfen. Innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Ausreichend Wasser in einem Topf (so dass die Poularde mit Wasser bedeckt ist) zum Kochen bringen. Die Poularde hineinlegen, auf kochen lassen und abschäumen. Suppengrün putzen, waschen und zusammen mit dem Lorbeerblatt zum Huhn geben. Hitze herunterschalten und in 40- 50 Minuten gar ziehen lassen. Poularde herausnehmen, abkühlen lassen, entbeinen und häuten. Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden.

2. Sellerie putzen, waschen und in 1 cm breite Halbmonde schneiden. Die Mangos schälen und rechts und links vom Stein trennen, in Spalten schneiden, dabei den Saft auffangen. Mit etwas Zitronensaft beträufeln. Champignons putzen, häuten, dann in feine Scheibchen schneiden. Mit dem restlichen Zitronensaft beträufeln.

3. Mayonnaise mit Schmand und Essig verrühren. Den Saft der Mangos hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Curry abschmecken. Alle vorbereiteten Zutaten in eine große Schüssel geben, mit der Mayonnaise überziehen und vorsichtig mischen. Dann 20 Minuten ziehen lassen, nochmals abschmecken.

4. Salat waschen und trockenschütteln. Eine Schüssel oder Platte damit auslegen. Die Kiwis schälen und in Scheiben schneiden. Salat auf den Blättern anrichten, mit den Kiwischeiben umlegen und mit gewaschenen Kerbelblättchen bestreuen.

Tipp: Die Geflügelbrühe durch ein Sieb geben und als Fond (Basis für feine Suppen und Saucen) einfrieren.