

Feinkost vom Feinsten: Geflügelsalat mit Weinbergpfirsich & Pilzen



Begehrntwert auf jeder Salattafel: fruchtiger & feiner Geflügelsalat

Dieser Feinkostsalat steigert den Genuss jeder Tafel, denn dieser ist aus feinstem heimischem Geflügel, saftigen Pfirsichen und duftenden Pilzen gemacht. Dazu ofenfrisches Brot vom Handwerksbäcker nebenan und ein kühles Getränk...

Was für eine traumhafte heimische Kombi!

Deswegen hier die heutige Rezeptur für heimischen "Geflügelsalat mit Weinbergpfirsich & Pilzen:"

Zutaten

- 500 g Hähnchenschenkel
- 120 g Suppengemüse (Sellerie, Wurzelpetersilie, Karotte), geschält
- 5 EL Sojasauce
- 1/2 Bund Petersilie
- 1 Frühlingszwiebel, fein geschnitten
- 150 g reifer Pfirsich (z. B. Weinbergpfirsich)
- 150 g Champignons oder Pfifferlinge, frisch 2 EL Öl zum Braten

Für das Dressing

- 70 g Mayonnaise
- 100 g Joghurt
- 1-2 TL Currypulver
- 1-2 TL Senf, mittelscharf
- 2-3 EL Zitronensaft oder Essig
- Salz, Pfeffer, Chili
- Wer möchte: 2 TL Apfelmus oder Pfirsichpüree (zum süßen Aromatisieren)

Zubereitung

Die Pilze putzen und vierteln.

Dann in einem mittleren Topf oder einer Pfanne mit 2 EL Öl 4-5 Minuten anbraten. Danach salzen und herausnehmen und abkühlen lassen.

Das Suppengemüse in 1 cm große Stücke schneiden.

Die Hähnchenschenkel in den Topf geben und mit Wasser bedecken. 5 EL Sojasauce zugeben, alles aufkochen. Den Deckel aufsetzen und bei mittlerer Hitze 30 Minuten sanft köcheln lassen.

Die Gemüsewürfel hinzugeben und weitere 10 Minuten köcheln. Nun den Topf beiseite stellen und den Deckel abnehmen. Das Gemüse mit einem Sieblöffel herausnehmen & beiseitelegen.

Die Hähnchenschlegel in der Brühe 20 Minuten abkühlen lassen, dann das Fleisch vom Knochen lösen und grob schneiden.

Vollreife Pfirsich halbieren, entkernen und in 1 cm große Stücke schneiden.

In einer Schüssel Joghurt, Mayonnaise, Senf, Curry, Zitronensaft, Salz und Pfeffer vermischen.

Das Geflügelfleisch, Gemüse, Pfirsichstücke, Petersilie und Frühlingszwiebeln hinzugeben und alles vermischen.

Tipp: der Salat schmeckt am besten, wenn er über Nacht durchgezogen hat. Dazu Brot oder geröstetes Baguette reichen.