

## Gegrillte Kräuter- Pouletbrust mit Eier- Kresse Dip, Bruschetta mit Pilzen, dazu Wassermelonen-Salat mit Buffaletta und Heidelbeeren



**Rezept für 4 Personen**

## Zubereitung

### **Zutaten Pouletbrust**

½ Chilischote, entkernt  
½ Bund Koriander  
125 ml Rapsöl  
2 Frühlingszwiebeln, grob gehackt  
1 Kleine Knoblauchzehe, geschält  
15 g Stück Ingwer, gehackt  
2 EL Zucker  
1 EL Limettensaft  
Grobes Meersalz  
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
4 Schweizer Pouletbrüstchen

### **Zubereitung Pouletbrust**

Für die Marinade alle Zutaten mit dem Mixer fein pürieren. Pouletbrüstchen mit der Marinade einreiben und ca. 2 Stunden kühlstellen. Das Fleisch ca. 8–12 Minuten grillieren, dabei ein- bis zweimal wenden.

#### **Zutaten Eier-Kresse-Dip**

100 g Sauerrahm  
100 g Hüttenkäse  
1 TL Senf  
2 EL Mayonnaise  
2 Eier, hartgekocht, geschält und gehackt  
1 Kleine Schale Kresse, gewaschen und grob  
geschnitten  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

#### **Zutaten Bruschette mit Pilzen**

200 g Pilze, geputzt und gerüstet  
2 EL Olivenöl  
½ Bund Petersilie, gehackt  
15 g Butter  
1 Zitrone, Saft  
1 Bruschetta oder Ciabatta, in 12 kleine  
Scheiben  
1 Knoblauchzehe, halbiert

#### **Zutaten Wassermelonen-Salat**

¼ Wassermelone, ca. 1 kg  
250 g Buffaletta (erhältlich bei Bergkäserei  
Marbach)  
100 g Heidelbeeren  
1 EL Honig  
2 EL Zitronensaft  
4 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Etwas Pfefferminze, in feinen Streifen

#### **Zubereitung Eier-Kresse-Dip**

Sauerrahm, Hüttenkäse, Senf und Mayonnaise verrühren. Gehackte Eier und Kresse unterheben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### **Zubereitung Bruschette mit Pilzen**

Pilze im heissen Öl kurz anbraten, Knoblauch und gehackte Kräuter begeben und schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Pilze kurz braten, anschliessend mit Butter und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Brot auf dem Grill oder in einer Grillpfanne von beiden Seiten rösten und anschliessend mit der halbierten Knoblauchzehe einreiben. Die gebratenen Pilze darauf anrichten.

#### **Zubereitung Wassermelonen-Salat**

Melone in 2–3 cm dicke Scheiben schneiden, Schale wegschneiden und wenn möglich entkernen. Schnitze anschliessend grob würfeln. Buffaletta grob zerbröckeln. Heidelbeeren verlesen, waschen und mit der Melone mischen. Honig, Zitronensaft, Olivenöl verquirlen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salat mit dem Käse anrichten, mit wenig Dressing beträufeln und mit Minze garnieren.