

Mit Bacon gespickte Hähnchenfilets

Zutaten für 4 Personen:

8 Hähncheninnenfilets, 4
Stangen Staudensellerie mit
Grün, 2 Granny Smith Äpfel, 2
Avocados, 4-5 Stängel
Basilikum, 4 Scheiben Bacon,
Salz und Pfeffer aus der
Mühle, 1 TL Chiliflocken, 1 EL
Butterschmalz, 1 Limette, 1
EL Honig, 4 EL Olivenöl



Staudensellerie waschen, putzen, die Blätter abzupfen, beiseitelegen. Stangen schräg in dünne Scheiben schneiden. Apfel waschen, achteln, entkernen, in dünne Scheiben schneiden. Avocados halbieren, entsteinen, schälen, in Stücke schneiden. Basilikum abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen, klein schneiden. Basilikum, Apfelscheiben, Staudenselleriescheiben und -blätter mit Avocadostücken mischen. Bacon der Länge nach halbieren, je eine halbe Scheibe Schinken um die Hähnchenfilets wickeln. Hähnchenfleisch wellenförmig aufspießen, mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen. Butterschmalz erhitzen, Spieße darin von beiden Seiten etwa 2 Min. braten und 5 Min. ruhen lassen. Limette heiß abwaschen, abtrocknen, Schale abreiben, den Saft auspressen. Limettensaft und -abrieb mit Honig, Salz und Pfeffer verquirlen, Öl unterschlagen. Den Avocado-Salat mit dem Dressing mischen, auf kleine Gläser verteilen und mit den Spießen servieren.