Saltimbocca mit Avocado-Kartoffelsalat

60—90 Min

Zubereitung

1 Für die Wedges die Süßkartoffeln waschen und in Wedges schneiden. Die Grillgemüse-Gewürzzubereitung mit dem Öl vermischen und die Wedges damit marinieren.

2 Wedges in einer Grilltasse für 35-40 Minuten bei indirekter Hitze grillen.

3 Für den Kartoffelsalat die Kartoffeln waschen, putzen und vierteln. In einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser garkochen. Die Erbsen ebenfalls garkochen.

4 In der Zwischenzeit die Avocados schälen, Chili waschen, putzen und fein hacken. Anschließend für das Dressing die Avocado mit dem Zitronensaft, der gehackten Chili und den Gewürzen in einer Schüssel vermischen und pürieren.

5 Die Kartoffeln und die Erbsen abgießen, in eine Schüssel geben und mit dem Dressing gut vermischen. Bis zur weiteren Verwendung im Kühlschrank kalt stellen.

6 Für das Pesto die getrockneten Tomaten, die geschälten Knoblauchzehen und die Pinienkerne im Mixer fein pürieren.

7 Den Parmesan, sowie das Olivenöl einrühren und mit Meersalz sowie gemahlenem Pfeffer würzen. Wenn das Pesto zu dick ist, kann man optional einen Schuss Wasser hinzufügen und es erneut pürieren.

8 Die Hühnerbrustfilets in fingerdicke Stücke schneiden. Den Parmaschinken in Streifen schneiden. Die Hühnerfiletstreifen mit Grill Geflügel aus der Streudose einreiben, mit den Salbeiblättern belegen und anschließend mit dem Parmaschinken umwickeln.

9 Die Saltimbocca mit Öl beträufeln und im heißen Grill 5-7 Minuten pro Seite grillen.

10 Die Hühner-Saltimbocca mit dem Kartoffelsalat, den Wedges und dem Pesto servieren und genießen.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

Hühner-Saltimbocca

4 Stk.	Große Hühnerbrustfilets
4 EL	Olivenöl
200 g	Parmaschinken
8 Stk.	Frische Salbeiblätter
2 TL	Grill Geflügel
1 TL	Pfeffer schwarz gemahlen

Für den Avocado-Kartoffelsalat

500 g	Kartoffeln
2 Stk.	Avocados
1 Stk.	Kleine Chilischote
100 g	Erbsen tiefgekühlt
4	Stängel frische Petersilie
1 TL	Grill Barbecue
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz

Wedges für den Salat

4 Stk.	Große Kartoffeln
4 Stk.	Mittelgroße Süßkartoffeln
2 EL	Olivenöl
2 TL	Grill Gemüse

Für das Pesto

250 g	Getrocknete Tomaten
2 Stk.	Knoblauchzehen
2 EL	Pinienkerne
3 EL	Parmesan gerieben
40 ml	Olivenöl

1 Prise	Grill Barbecue
1 Prise	Pfeffer schwarz gemahlen