



Pouletsalat mit Mango und Cherrytomaten

8 dl Hühnerbouillon	aufkochen
40 g Ingwer	ungeschält in feine Scheiben schneiden, beifügen
3 Zweige Pfefferminze	dazu geben
2 Knoblauchzehen	ungeschält leicht pressen, in die Hühnerbouillon geben
3 Pouletbrüstchen ca 350-380 g	waschen, trocken tupfen, in die heisse Bouillon geben und während ca 10-12 Minuten unter dem Siedepunkt ziehen lassen. In der Bouillon abkühlen lassen. Pouletbrüstchen herausnehmen, von Hand der Länge nach zerzupfen oder schneiden, in eine Schüssel geben
1 reife Mango	Fruchtfleisch zuerst beidseitig vom Stein schneiden, anschliessend schälen, in kleinere Würfel schneiden, zu den Pouletstreifen geben
1 kleine Schalotte	schälen, in dünne Scheiben schneiden, beifügen
20 g Ingwer	schälen, sehr fein hacken, dazu geben
200 g Cherrytomaten	waschen, vierteln, dazu geben
2 Zweige Pfefferminze	klein schneiden, dazu geben
1 Limette	heiss waschen, trocken tupfen, Schale fein abreiben, Saft auspressen, über den Salat geben
6 EL süss-scharfe Chilisauc (aus der Flasche)	beifügen
4 EL Olivenöl	darüber giessen
Salz, Pfeffer aus der Mühle	würzen, alles zusammen gut vermischen, ca 15 Minuten ziehen lassen
50 g Blattsalat wie Rucola, Nüsslisalat etc.	rüsten, waschen trocken schwingen, auf Teller verteilen, den Poulet-Mangosalat darauf anrichten