



Gefüllte Hoja Santa

In diesem, auf einer Abwandlung eines berühmten mexikanischen Gerichts basierenden Rezepts (Pescado con Hoja Santa) welches ursprünglich mit einem speziellen Fisch zubereitet wird, finden drei köstliche mexikanische Kräuter Anwendung: (für 4 Personen)

Zubereitung

Soße: Zwiebeln in Olivenöl leicht bräunen; eine in Würfel geschnittene Tomate dazugeben. Hähnchenfilets mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer einreiben. Stengel von den Hoja Santa Blättern entfernen. Filets in die Blätter, deren Stengel vorher entfernt wurden, legen. mit ca. 1-3 Scheiben Mangofruchtfleisch und einem Zweig Yauthli belegen. Einrollen und mit den umgefalteten Enden zuunterst in die vorher bereitete Soße legen. Bei schwacher Hitze etwa 20 Minuten garen. Die Blätter sind danach weich wie Spinat und werden mitgegessen. Dann restliche gewürfelte Tomaten für ca. 2-3 Minuten mitdünsten. Ganz zum Schluß eine handvoll Blüten und Blätter vom Mexikanischen Oregano zugeben. Mit Langkornreis servieren.