

Putengeschnetzeltes

500 g Putenbrustfilet

unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen, in Streifen schneiden

4 Eßl. Sherry

1 Eßl. Currysüpppulver

Salz

frisch gemahlenem Pfeffer

4 Eßl. Speiseöl

Für die Marinade

mit

verrühren, die Putenfleischstreifen darin einlegen, etwa 1/2 Stunde ziehen lassen in einer beschichteten Pfanne erhitzen, das abgetropfte Fleisch von allen Seiten darin anbraten, herausnehmen, warm stellen

100 g Butterpilze
oder Cremechampignons

putzen, mit Küchenpapier abreiben, evtl. kurz abspülen, in dünne Scheiben schneiden
putzen und waschen

100 g Zuckerschoten
3-4 Ananasringe
(aus der Dose)

abtropfen lassen, in Stücke schneiden, den Saft auffangen
125 ml (1/8 l) Ananassaft und die Marinade zum Bratenfond geben, Pilze und Zuckerschoten hinzufügen, gar dünsten lassen

1 reife Mango
(etwa 300 g)

vom Stein lösen, in kleine Stücke schneiden, mit den Ananasstücken und

1 Becher (150 g)
Crème fraîche

zum garen Gemüse geben, kurz aufkochen lassen, mit Currysüpppulver, Salz, Pfeffer und evtl. etwas Ananassaft abschmecken

Tip:

das Fleisch hinzufügen und kurz miterhitzen
Als Beilage Butterreis dazu reichen. Anstelle der Zuckerschoten, die es nur kurze Zeit gibt, Lauchringe oder Möhrenstifte hinzufügen.