

Putengeschnetzeltes

500 g *Putenbrustfilet* unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trockentupfen, in Streifen schneiden

Für die Marinade
mit

4 Eßl. *Sherry*

1 Eßl. *Currypulver*

Salz

frisch gemahlenem Pfeffer

4 Eßl. *Speiseöl*

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

100 g *Zuckerschoten*

3-4 *Ananasringe*

(aus der Dose)

putzen und waschen

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 *Currypulver*, *Salz*, *Pfeffer* und evtl. etwas *Ananassaft* abschmecken
das Fleisch hinzufügen und kurz miterhitzen

Tip:

Als Beilage *Butterreis* dazu reichen. Anstelle der *Zuckerschoten*, die es nur kurze Zeit gibt, *Lauchringe* oder *Möhrenstifte* hinzufügen.