

Geflügel Rezepte

Geflügelschnitzel Im Cornflakes Mantel In Curry Schaum

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Cornflakes, Curry, Fleisch, Geflügel, Hauptspeise, Pute

Geflügelschnitzel:

8 kleine Schnitzel à 60 g von der
- Truthahnbrust
100 g Mehl
2 Eier

1 Pack. Cornflakes
200 ml Erdnussöl
Salz, weisser Pfeffer

Curry-Schaum-Sosse:

30 g Butter
1 Zwiebel
1 Mango, reif
1 rote Chili

1 geh. TL Currypulver, mild
200 ml Geflügelfond
50 g Crème fraîche

Die Schnitzel zwischen zwei Folien leicht plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. In Mehl wenden, aber das überschüssige Mehl abklopfen. Die mehlierten Schnitzel durch das angeschlagene Ei ziehen. Zum Schluss in die Cornflakes legen und leicht andrücken.

Eine Pfanne mit hohen Seitenwänden erwärmen und das Erdnussöl darin erwärmen. Die Schnitzel bei mittlerer Hitze darin goldgelb schwimmend ausbacken. Danach auf Küchenkrepp abtrocknen.

Während die Schnitzel noch in der Pfanne backen, wird schon die Soße zubereitet. Dafür in einer Stielkasserole die Butter schmelzen lassen. Geschälte und fein geschnittene Zwiebeln, Chili, sowie die geschälte und gewürfelte Mango in der Butter ohne Farbe nehmen zu lassen anschwitzen.

Tipp: Man kann auch fertiges Mangochutney verwenden!

Dann das Currypulver zufügen und gleich danach mit dem Fond ablöschen. Kurz reduzieren lassen und mit Creme fraiche abbinden. Dazu passt ein schöner Salat!