

Gefülltes Puten-Schnitzel mit Mango und Mozzarella

Für 2 Personen

4 Putenbrustfilets, a 100 g	200 g Bandnudeln	125 g Mozzarella
1 Mango, reif	1 rote Chilischote	0,5 Bund Frühlingszwiebeln
1 Knoblauchzehe	1 Zweig Basilikum	200 ml Gemüsefond
3 EL Olivenöl	Zucker	schwarzer Pfeffer
Salz		

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen, die Bandnudeln bissfest kochen und abgießen. Die Putenbrustfilets waschen, trocken tupfen, mit Klarsichtfolie umwickeln und flach klopfen. Das Fleisch anschließend salzen und pfeffern. Die Mango schälen, halbieren, vom Kern lösen und in Scheiben schneiden. Das Basilikum zupfen und in feine Streifen schneiden. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Je eine Hälfte der Putenschnitzel mit einer Scheibe Mango und dem Mozzarella belegen, etwas Basilikum darüber geben und die andere Hälfte des Schnitzels darüber klappen und mit Zahnstochern fixieren. Die restliche Mango in feine Würfel schneiden. Den Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Einen Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch darin anschwitzen. Anschließend das Mangofleisch dazu geben, mit dem Gemüsefond aufgießen und einige Minuten köcheln lassen. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, von den Kernen und den Scheidewänden befreien und in feine Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, von den Enden und den äußeren Blättern befreien und in feine Ringe schneiden. Die Chilischote und die Frühlingszwiebeln zu der Soße geben, etwas mit köcheln lassen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und pürieren. Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die gefüllten Putenschnitzel von jeder Seite goldbraun anbraten. Die Bandnudeln mit der Soße vermengen. Die gefüllten Putenschnitzel mit Mango und Mozzarella, den Bandnudeln und der Mangosoße auf Tellern anrichten und servieren.

Theresa Hofmann am 20. Oktober 2010