



Vorspeise oder Hauptgang

Geflügelsalat mit Früchten und Curry

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

300 gr Truthahnbrust oder Pouletbrüstchen
Ananas
Mango
Birnen
Mais

Sauce:

1 Ei
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 dl Rotweinessig
4 dl Sonnenblumenoel
ca. 1 dl Hühnerbouillon (starke)
Curry, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Truthahn- oder Pouletbrüstchen
Hühnerbouillon

Das Fleisch würzen und in der Geflügelbouillon ziehen lassen. Aus dem Fond nehmen und das Fleisch in Würfel schneiden.

Ananas, Mango, Birnen, Mais

Die Früchte in Würfel schneiden, zusammen mit den Maiskörnern dem Fleisch beifügen.

Sauce: Ei, Schalotte, Knoblauch, Rotweinessig, Sonnenblumenoel, Curry, Salz und Pfeffer

Das, die Schalotte, Knoblauch, Essig und Curry in den Mixer geben. Unter stetem Mixen langsam das Öl beifügen. Mit der Hühnerbouillon etwas verdünnen. Gut abschmecken.