

Lust auf
noch mehr Genuss?!
Dann besuchen Sie uns:
fb.com/WolframBergeDE
www.delikatessen-berge.de
Wir wünschen einen
guten Appetit!



Putenbrust-Salat mit Original Tessiner Senfsauce

Putenbrust-Salat mit Original Tessiner Senfsauce Ananas-Curry

Rezept für ca. 2 Personen • Zubereitungszeit ca. 55 Min.
Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten:

450g	frische Putenbrust
1	Lorbeerblatt
1 Dose	Ananas
150g	Mayonnaise de Luxembourg
3 TL	Original Tessiner Senfsauce Ananas-Curry
3 TL	Thai Sweet Chili Sauce
2 MS	Madras Curry Pulver
	Cashew-Kerne nach Geschmack
	Fleur de Sel
	frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Putenbrust am Tag vorher in gut gesalzenem Wasser mit einem Lorbeerblatt ca. 30-40 Minuten bei gemäßigter Temperatur köcheln lassen. Nach dem Abkühlen Fleisch und abgetropfte Ananas in gleichmäßige Würfel schneiden und vermischen. Mayonnaise mit den anderen Zutaten und dem Madras Curry cremig rühren. Sollte die Mayonnaise zu fest sein, mit etwas Ananassaft ausgleichen. Fleisch hinzufügen, vorsichtig vermischen und mit Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken. Mit gehackten Cashew-Kernen und mit frischem Baguette servieren.