



Ihr persönliches Rezept zum Kochevent „ Rustikal & Einfach „

Filetspitzen mit Mango und Curry auf gebratenem Chicorée

Zutaten

300 g Schweinefilet | ½ Mango | 1 Chilischote | 1 Frühlingszwiebel | 6 Shiitakepilze
2 Chicorée | 6 Cocktailtomaten | 1/8 l Kalbsfond | 1/16 l Sahne | 1 EL Butterschmalz
½ EL Rapsöl | Salz | Pfeffer | Muskat | ½ TL Currypulver | Minze

Zubereitung

Vorbereitung:

Schweinefilet in Blättchen schneiden, Mango schälen und in Spalten schneiden. Cocktailtomaten säubern und vierteln.

Frühlingszwiebel säubern, in Stifteln schneiden. Shiitakepilze mit Küchenkrepp gut abreiben, in grobe Scheiben schneiden.

Chicorée halbieren, Strunk ausschneiden und in Scheiben schneiden.

Zubereitung:

Fleisch mit wenig Rapsöl in beschichteter Pfanne scharf anbraten, mit Jodsalz und Pfeffer würzen. Chili, Mango, Frühlingslauch und Shiitakepilze hinzufügen - kurz anschwanken, mit Currypulver und Jodsalz würzen.

Das Ganze mit Kalbsfond aufgießen, etwas Sahne dazugeben, etwas reduzieren lassen; wenig Kalbsfond nachgießen, nachschwenken und die Cocktailtomaten hineingeben.

Chicoréescheiben in Butterschmalz beidseitig goldbraun braten und mit Jodsalz, Pfeffer und Muskat würzen.

Anrichten:

Chicoréescheiben sternförmig auf flachem Teller anrichten, Filetspitzen mit allen Zutaten und Sauce darauf anrichten und mit Minze garnieren.



Auf die Plätze, fertig, los!