



Miriam's Genusskarussell

www.genusskarussell.ch

Poulet Salat mit Mandarinen und Sherry (nur für Erwachsene)

Rezept: aus Marions Kochbuch jedoch leicht abgeändert Foto: Miriam

Zutaten 2 Personen

- 150 g Pouletfilet
- 150 g Champignons frisch
- Bratbutter
- Pfeffer & Salz
- 4 EL Mayonnaise
- 3 EL Sherry Wein
- etwas Curry
- 1 Dose Mandarinen
- 1 Glas Spargelspitzen



Zubereitung

Poulet Filet in Würfel schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Bratbutter in einer Pfanne erhitzen. Pouletwürfeli anbraten mit etwas Curry würzen und sobald das Poulet durch ist die Champignons zufügen nur kurz mitbraten und mit 1 EL Sherry ablöschen. Mit Pfeffer und Salz würzen. Abkühlen lassen. Sollten die Champignon zu viel Flüssigkeit abgeben, Saft ableeren.

In der Zwischenzeit Mayonnaise mit trockenem Sherry verrühren. Nur leicht mit Pfeffer, Salz und Curry Pulver würzen, damit das Sherry Aroma nicht überlagert wird. 2-3 EL Saft der Mandarinen hinzufügen.

Mandarinen und Spargeln abtropfen lassen, einige Mandarinen und Spargel für die Dekoration beiseitelegen. Die Spargeln in mundgerechte Stücke schneiden und die abgetropften Mandarinen und Spargeln zusammen mit dem Pouletstücken und den Champignons zur Salatsauce geben.

Poulet Salat anrichten. Mit Mandarinen und Spargeln garnieren. Sehr schön ist es auch wenn der Pouletsalat auf einem grünen Salatblatt angerichtet wird.