

## Geflügel-Curry-Salat

Anzahl: **4.0**  
Rezeptgruppe: **Kalte Vorspeisen**  
Land: **Verschiedene Länder**



### Zutaten

400 g	Pouletgeschnetztes
20 g	Erdnussöl
12 g	Curry, Madras, scharf
1 x	Salz, Pfeffer, weiss aus der Mühle
200 g	Halbrahm 25%
5 g	Sambal Oelek
150 g	Aepfel, geschält, ausgestochen
200 g	Orangen (Stk ca. 200 g )
140 g	Bananen, geschält (Stk. 140 g)
40 g	Mandelstifte

### Vorbereitung

- Aepfel in Schnitze schneiden und kleinschneiden.
- Orangen schälen, in Schnitze teilen und in Scheibchen schneiden.
- Bananen in Würfeli schneiden.

### Zubereitung

- Oel in einer Bratpfanne erhitzen, das Fleisch begeben und rundum goldgelb braten, Hitze reduzieren.
- Curry darüberstreuen und etwas mitdünsten, bis der Curry gut duftet.
- Mit Salz und Pfeffer würzen. Wenn das Fleisch durchgebraten ist, in eine Salatschüssel geben und auskühlen lassen.
- Rahm zum Fleisch giessen und gut mischen.
- Die Sauce soll gelb werden und ein mittelscharfes Curryaroma haben.
- Wenn nötig, geben wir noch etwas Curry zu und mit Sambal-Oelek abschmecken.
- Früchte dem Salat begeben und alles gut mischen.
- Mandelstifte am Schluss über den Salat geben.

### Anrichten

- Auf einem grünen Salatbeet oder mit Toast.

### Tipp

- Anstelle einer Orange können auch Ananasscheibchen verwendet werden.