

# Bio Geflügel

## Bio - Puten - Medaillons „Curry“

### Vorbereitung:

Currypulver mit 2 El Olivenöl verrühren. Die Schnitzel in medaillonähnliche Stücke portionieren und mit der Currymarinade würzen. Obst nach Belieben bereitstellen - frische Früchte schmecken natürlich am besten.

### Zubereitung:

Die Medaillons in heißem Fett auf jeder Seite ca. 2 Minuten anbraten, leicht salzen und mit etwas Fruchtsaft oder Gemüsebrühe ablöschen. Bei schwacher Hitze zugedeckt garen lassen. Das Bratgut aus der Pfanne nehmen und warmstellen. Nun das stückige Obst im Saucenfond erhitzen, einen Schuss süße Schlagsahne und/oder Kokosmilch zugießen und mit Currypulver abschmecken. Die Bio-Putenmedaillons mit den Curryfrüchten auf Tellern lecker anrichten. Als Beilage schmeckt dazu Reis in verschiedenen Sorten: Langkornreis, Basmati oder Wildreis.



### Unser Tipp:

Für ein besonders dekoratives Tellergericht schneiden Sie von frischen Früchten ein paar dünne Spalten als Garnitur und bestreuen den Tellerrand mit einer Prise Currypulver oder Kokosraspeln.