



Trutenfleischsalat mit Äpfeln, Palmherzen und Currysauce

400 g Trutenbrustschnitzel	unter laufendem Wasser abwaschen, mit Küchenpapier trocken tupfen
Geflügelgewürzmischung	würzen
2 EL Bratbutter	in einer Bratpfanne erhitzen, die Trutenschnitzel beidseitig anbraten, herausnehmen, auskühlen lassen. Mit einem Messer in Streifen schneiden, oder von Hand zerpfücken, in eine Schüssel geben
1 Apfel	waschen, ungeschält in Stifte schneiden, zum Trutenfleisch geben
1 Mango	vom Stein schneiden, schälen, eine Hälfte in schöne Stifte schneiden, zum Salat geben. die zweite Hälfte quer in feine Scheiben schneiden und als Garnitur beiseite stellen
100 g Palmherzen (Dose)	würfeln, dazu geben
1 Banane	schälen, der Länge nach halbieren, in halbe Scheiben schneiden, beifügen
1 Limette	Saft auspressen, darüber träufeln
½ EL mildes Currypulver	darüber streuen
Salz, Pfeffer aus der Mühle	würzen
1 TL Sambal Oelek	beifügen
1 Becher Sauerrahm	dazu geben
3 EL Mayonnaise	beifügen, gut verrühren
1 kleiner Eisbergsalat	rüsten, waschen, in ca 1 cm breite Streifen schneiden, trocken schleudern, auf Teller oder einer Platte verteilen. Den Trutenfleischsalat auf den Eisbergsalat geben
4-6 EL Pflanzenöl	in einer Pfanne erhitzen
30 g Glas- oder Reismudeln	ins heisse Öl streuen und wenige Sekunden backen lassen, sofort herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Als Garnitur über den Trutenfleischsalat verteilen. Die Mangoscheiben dazu legen