

Mango-Risotto mit Puten-Fleisch-Würfeln

Für zwei Personen

200 g Putenschnitzel	125 g Risotto	200 g Porree
1 Mango	1 unbehandelte Limette	20 g Butter
Mehl	150 ml trockener Weißwein	300 ml Hühnerfond
1 EL Honig	50 ml Sahne	1 EL Olivenöl
1 rote Chilischote	Salz, Pfeffer	

Den Hühnerfond in einem Topf erwärmen. Den Reis in einem Topf mit etwas Butter glasig dünsten. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, vom Kerngehäuse befreien, in Ringe schneiden und kurz mit dünsten. Anschließend das Ganze mit etwas Weißwein ablöschen. Nach und nach immer wieder den warmen Fond und den restlichen Weißwein hinzugeben, so dass der Reis immer bedeckt ist. Den Risotto offen bei milder Hitze circa 10 bis 25 Minuten garen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und fein würfeln. Den Porree von den Enden befreien, die äußere Haut abziehen, gut putzen und in dünne Ringe schneiden. Eine Pfanne mit dem Olivenöl erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Nun den Porree dazugeben, kurz mit braten und das Ganze salzen und pfeffern. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden. Die eine Hälfte in Würfel und die andere Hälfte in Spalten schneiden. Butter erhitzen, Mehl hinzugeben und kurz anrühren. Das Ganze mit etwas Wasser und der Sahne angießen, mit dem Honig, Pfeffer und Salz abschmecken und kurz einkochen lassen. Die Mangowürfel, das Fleisch und den Porree zum Reis geben. Die Limette halbieren und den Saft auspressen. Den Risotto mit etwas Limettensaft abschmecken. Den Mango-Risotto mit den Putenfleischwürfeln auf Tellern anrichten, mit den Mangospalten und der Sauce garnieren und servieren.

Jörg Max Fritz am 22. April 2013