

# Putengeschnetzeltes mit Basmati und Pflücksalat

**Für zwei Personen**

**Für das Fleisch:**

250 g Putengeschnetzeltes	100 g grüne Trauben	1 reife Banane
200 ml Schlagsahne	100 ml Geflügelfond	2 TL Stärke
1 Vanilleschote	2 TL mittelscharfes Harissa	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

**Für den Reis:**

100 g Basmatireis	100 ml Gemüsefond	Salz
-------------------	-------------------	------

**Für den Salat:**

100 g gemischter Pflücksalat	4 Kirschtomaten	2 TL scharfer Senf
1 TL Honig	2 TL weißer Balsamico	1 Msp. Kräuter der Provence
3 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für die Garnitur:**

2 EL Mandelblättchen

**Für das Fleisch:**

Die Trauben halbieren und entkernen. Banane schälen und klein schneiden. Das Geschnetzelte in einer Pfanne mit Butterschmalz bei hoher Temperatur kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Harissa bestäuben. Alles kurz verrühren und das Fleisch aus der Pfanne nehmen. Den Bratensatz mit Fond und 100 ml Sahne ablöschen und etwas einreduzieren lassen. Dann die Trauben und Banane zugeben und etwas mitköcheln lassen. Ggf. mit etwas Stärke abbinden. Die restliche Sahne steif schlagen. Die Vanilleschote halbieren, das Mark herauskratzen und eine Messerspitze zur Sahne geben.

Kurz vor dem Servieren das Fleisch hineingeben und schließlich die geschlagene Sahne unterheben.

**Für den Reis:**

Den Reis waschen und bei geringer Hitze in Salzwasser mit Gemüsefond garen.

**Für den Salat:**

Salat waschen und trocken schleudern. Kirschtomaten putzen und vierteln. Für die Vinaigrette Senf, Honig, Balsamico, Kräuter der Provence und Olivenöl verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schließlich die Vinaigrette über den Salat und die Tomaten geben.

**Für die Garnitur:**

Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Öl anrösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alfred Mehls am 02. September 2019