



Geflügel-Croustillant mit Mango-Ananas- Chutney

Exotisches Fingerfood

Zubereitung

1. Das Hähnchenbrustfilet abbrausen und gründlich trocken tupfen. Eine Hälfte in kleine Würfel schneiden und zugedeckt etwa 30 Minuten im Gefrierfach anfrieren lassen. Die andere Hälfte in der Zwischenzeit in etwas gröbere Würfel schneiden und beiseite stellen.
2. Fünf Scheiben NATURATA Knäckebrot fein zerkrümeln.
3. Die angefrorenen Fleischwürfel mit dem Salz in einen Mixer geben. Nach und nach die Sahne hinzugeben bis eine glatte, geschmeidige Masse entstanden ist. Diese Farce mit etwas Pfeffer würzen. Die übrigen Würfel unter die Farce mischen.
4. Für den Chutney-Dip Ananas und Mango schälen und fein würfeln, danach in einem breiten Topf ohne Öl anschwitzen. Chili würfeln und dazugeben. Kurz weiterköcheln. Anschließend mit dem NATURATA Mango Chutney vermischen und abkühlen lassen.
5. Aus der Farce kleine Kugeln formen und in dem Knäckebrot panieren. Die Kugeln in einer Fritteuse bei 170°C oder in einer Pfanne mit NATURATA Bratöl je nach Größe ca. 5 Minuten gut ausbacken und warm mit dem Dip servieren.
6. Tipp: Zu den Croustillants schmecken auch ein knackiger Salat oder sommerliches Grillgemüse.



Zubereitungszeit: Mittel

Zutaten (Für 4 Portionen)

Naturata Zutaten

5 St. Vollkorn-Knäckebrot mit Sesam

1 TL Atlantik Meersalz, fein

Bratöl, Sonnenblume 'high oleic', desodoriert

225 g Mango Chutney

Weitere Zutaten

Zutaten für das Croustillant:

200 g Hähnchenbrustfilet

100 ml Schlagsahne

Schwarzer Pfeffer

Zutaten für den Chutney-Dip:

½ Baby Ananas

½ Mango

1 Rote Chili