



## Vorspeise

# Milkenschnitzel mit Mango

## Rezept für 4 Personen

## Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

400-500 gr	Milken
1	besteckte Zwiebel (mit Lorbeerblatt und 3 Nelken)
2-3 dl	Weisswein
2-3	Mangofrüchte (möglichst reif)
50 gr	Kokosnussflocken
1 dl	Vollrahm
2 EL	Butter (1)
2 EL	Butter (2)
	Salz, Pfeffer sowie Aromat
	Noilly Prat oder etwas Weisswein
1 Bund	Schnittlauch, fein geschnitten

## Zubereitung:

Milken, besteckte Zwiebel, Weisswein	In bereits kochendes, gesalzenes Wasser geben und ca. 30 Minuten – unter Beigabe der besteckten Zwiebel sowie des Weissweins – ziehen lassen.
	Milken danach entnehmen und kalt abspülen, häuten und in Schnitzel schneiden. Mit Salz, Pfeffer sowie etwas Aromat würzen.
Bratbutter, Milkenschnitzel	In Bratpfanne die Butter (1) erhitzen und die Milkenschnitzeli darin kurz braun braten. Die Schnitzel im auf ca. 70 Grad vorgeheizten Backofen, zugedeckt mit Alu-Folie, warm stellen.
Mangofrüchte	Die Mangos schälen und in nicht zu grosse Schnitze schneiden. Die Mangostücke in den Kokosflocken panieren. Die kokonusspanierten Schnitze in separater beschichteter Bratpfanne, in der erhitzten Butter (2), langsam beidseitig braten.
Bratfond, Weisswein, Rahm	In der Bratpfanne, in welcher die Schnitzel angebraten wurden, mit einem Spritzer Weisswein (oder mit etwas Noilly Prat), den Fond auflösen. Den Rahm dazu geben und umrühren. Etwas einkochen lassen.  Die Milkenschnitzeli auf vorgeheizten Tellern anrichten, etwas von der Rahmsauce darübergerben und Mangoschnitze drum herum drapieren. Das Fleisch mit gehacktem Schnittlauch garnieren.