Pouletinvoltini mit Mango und Kokos

Marinieren:

1 Stunde

La Mise en Place:

1 Mango, 1 Schuss dunkler Rum, 20 g Kokosflocken, 20 g Paniermehl, 1 Ei, 2 Pouletschnitzel (mit einer Tasche), 1 Hdv. Mehl, Butter, Olivenöl, 20 g Kokosflocken

Die Vorbereitung:

Mango in Würfel schneiden, mit Rum übergiessen und eine Stunde marinieren.

Kokosflocken mit Paniermehl vermischen und das Ei verklopfen. Pouletschnitzel mit Mangowürfeln füllen und mit einem Hölzchen fixieren. Das Geflügel mit Mehl bestäuben, durch das Ei ziehen und in der Kokos-Paniermehlmischung wenden. Die Panade gut andrücken.

Die Zubereitung am Herd:

In der Bratpfanne Butter und Olivenöl zusammen erhitzen und die Pouletschnitzel darin goldgelb ausbraten.

Kokosflocken trocken rösten und über das fertige Fleisch streuen.

Die Vollendung:

Dazu eine Currysosse servieren.