

# Putenspießchen mit Mango-Salsa

## Pinchitos de pavo con salsa de mango



### Zutaten für vier Personen:

250 g Putenschnitzel (sollten nicht zu dick geschnitten sein)

2 Knoblauchzehen

1 TL grobes Salz

1-2 EL Olivenöl

2 TL Zitronensaft

Salz, Pfeffer aus der Mühle

### Mango-Salsa:

150 g Mango-Fruchtfleisch

1 EL Zitronensaft, 1 TL Honig

1/2 kleine Schalotte

1 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 Prise Cayenne-Pfeffer

1. Putenschnitzel waschen und mit Küchentüchern gut trocknen. Die Schnitzel in ca. 20 g schwere Würfel teilen.

2. Knoblauch abziehen, würfeln und mit 1 TL grobem Meersalz im Mörser zu einer Paste verarbeiten. 1 EL Olivenöl und 2 TL Zitronensaft zugeben, mit etwas Pfeffer würzen. Die Putenwürfel mit der Paste überziehen und für etwa 60 Minuten im Kühlschrank marinieren.

3. Mango großzügig schälen, halbieren und das Fruchtfleisch vom Kern abschneiden, am besten in Spalten. 150 g Fruchtfleisch mit 1 EL Zitronensaft, 1 TL Honig, der fein gewürfelte

Schalotte und 1 EL Olivenöl mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Cayenne-Pfeffer würzen. Optional eine weitere Spalte der Mango sehr fein würfeln und unterrühren.

4. Die Putenwürfel locker auf Holzspieße stecken und in einer Grillpfanne in wenig Olivenöl bei mittlerer Hitze auf allen Seiten insgesamt 10-12 Minuten braten. Eventuell Garprobe machen: Das Fleisch sollte durchgebraten sein. Warm mit der Salsa servieren.

### Hinweise:

Ein Putenspießchen pro Person bei mehreren Tapas-Gängen rechnen.

### Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 90 min, Vorspeisen, Tapas, Fleisch, Geflügel, Pute, spanisch

Rezeptanregung: Adam, Cornelia: Tapas Party, Graefe und Unzer, München 2005, S. 18  
Anpassung und Foto: Walter Stand 15.01.2023