

Montagnolo im Sesammantel

mit gegrillter Ananas und Mango-Chili-Salat

Montagnolo®

Zutaten für 4 Personen

400 g Montagnolo
100 g Sesam geschält
100 g Sesam ungeschält
1 Ei, verquirlt
½ Ananas
1 Mango
1 kleine Chilischote
4 EL Butterschmalz
1 EL Balsamico-Essig
3 EL Rapsöl
30 ml Orangensaft
etwas Zitronensaft
Honig oder Zucker
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Mango schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Chilischote halbieren und Kerne und Trennwände entfernen. In feine Würfel schneiden und mit den Mango-Stücken in eine Schüssel geben. Aus Balsamico-Essig, Orangensaft und 2 EL Rapsöl eine Marinade rühren. Mit Zitronensaft, Honig bzw. Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und zum Mango-Chili-Salat geben. Vorsichtig vermengen und ziehen lassen.

In der Zwischenzeit Montagnolo in etwa 1 Zentimeter dicke und 5 Zentimeter lange Streifen schneiden. Die eine Hälfte im verquirlten Ei und ungeschälten Sesam, die andere Hälfte im verquirlten Ei und geschälten Sesam wälzen. In einer heißen Pfanne mit Butterschmalz von allen Seiten kurz anbraten. Ananas waschen und in schmale Schiffchen schneiden. Mit etwas Rapsöl bepinseln und in einer heißen Grillpfanne von beiden Seiten anbraten.

Ananas mit dem Mango-Chili-Salat und den über Kreuz gelegten Montagnolo-Sesam-Streifen anrichten.

