

## **Leons Hähnchenfilet mit Erdbeer-Mango-Chutney und grünem Spargel**

### **Für 2 Portionen**

<b>Zutaten</b>	<b>Zubereitung</b>
1 Schalotte	Für das Chutney Schalotte schälen und fein würfeln. Mango vom Kern schneiden, schälen und in feine Würfel schneiden. Erdbeeren waschen, putzen und würfeln. 1 EL Öl erhitzen. Schalottenwürfel unter Rühren darin andünsten.
1 Mango	Nach ca. vier Minuten Mango und Erdbeeren dazugeben. Aufkochen und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig würzen. Minze waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen, in Streifen schneiden und unter das Chutney rühren.
300 g Erdbeeren	Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. 2 EL Öl erhitzen und Fleisch unter Wenden ca. 10 Minuten braten. Nach der Hälfte der Bratzeit drei angedrückte Knoblauchzehen dazugeben und für den Geschmack mitbraten.
3 EL Sonnenblumenöl	Spargel waschen, holzige Enden abschneiden. Das untere Drittel schälen. Wasser aufkochen. Salz, Zucker und Butter hinzufügen. In Spargel ca. 4 Minuten kochen.
2 EL brauner Zucker	Fleisch in Scheiben schneiden. Spargel, Fleisch und Chutney auf einem Teller anrichten.
2 EL Weinessig	
2-3 Stiele Minze	
2 Hähnchenfilets	
3 Knoblauchzehen	
500 g grüner Spargel	
2 EL Butter	
Salz und Pfeffer	

**Guten Appetit!**