



Rezeptkarte

Riz Casimir mit Curry Mumbai

Riz Casimir mit Curry Mumbai

Zutaten (4 Personen):

600 g Putenbrust, 30 g Mehl, 60 g Butter, 2 EL Curry Mumbai, ½ TL Kurkuma, 400 ml Geflügelbrühe, 250 ml Sahne, Öl zum Braten, Pfeffer weiß, Salz, 200 g Basmatireis, 300 g Wasser, 1 TL Salz, 30 g Butter zum Verfeinern, 100 g Mandelblättchen geröstet, 300 g Banane in Stücke, 200 g dunkle Trauben halbiert, 250 g Ananas in Stücke, Butter zum Braten, ½ TL Zucker, 3 EL Zitronensaft

Zubereitung (ca. 1 Stunde):

Die Putenbrust in 3-4 cm große Würfel portionieren und mit Pfeffer und Salz würzen. Diese in einem Topf mit etwas Öl scharf anbraten und Farbe geben. Anschließend Fleisch aus dem Topf nehmen und zur Seite stellen. Jetzt im selben Topf mit der Butter und dem Mehl eine helle Mehlschwitze herstellen. Das Currypulver dazugeben und kurz mitschwitzen. Mit kalter Geflügelbrühe ablöschen und die Mehlschwitze loskochen. Sahne und Kurkuma beifügen und unter ständigem Rühren sämig einkochen. Bei mittlerer Hitze das Fleisch dazu geben, in der Soße garen und mit Salz abschmecken.

Den Reis mehrmals mit kaltem Wasser und kreisenden Bewegungen der Finger waschen damit die überschüssige Stärke ausgespült wird. Anschließend die 240 g Reis mit 360 g kaltem Wasser und einem halben Teelöffel Salz in einen Kochtopf geben. Reis 10 Minuten einweichen lassen. Nun den Reis aufkochen und sobald das Wasser kocht, den Herd auf kleine bis mittlere Hitzestufe stellen und den Reis ca. 15 Minuten bei geschlossenem Deckel quellen lassen. Mit 30 g Butter verfeinern.

Die Früchte nach Belieben in Stücke schneiden und mit etwas Butter in einer Pfanne anbraten, mit dem Zucker leicht karamellisieren und mit Zitronensaft ablöschen. Anschließend 2/3 der Früchte zu Fleisch und Soße geben und nochmals abschmecken. 1/3 der Früchte sowie die Mandelblättchen zum Garnieren verwenden.