



Hauptgang

Riz Casimir

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

400 gr	Geschnetzeltes Kalbfleisch, handgeschnetzelt, ca. 3 mm dick
2 EL	Erdnussöl
1/2 dl	Weisswein
200 gr	Rote Peperoni, gewaschen und entkernt
250 gr	Ananas, in Stücken
250 gr	Bananen (2 kleine Bananen)
1 dl	Rahm
5 dl	Curry Rahmsauce (siehe das separate Rezept: «Curry-Rahmsauce»)
2 EL	Korinthen
300 gr	Trockenreis, kochfest (z.B. Uncle Bens)
	Salz
	Weisser Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Vorbereitung:

- Reis kochen und warm stellen
- Curry Rahmsauce bereitstellen
- Peperoni in ca. 4 cm lange, fein Streifen schneiden, in kochendes Wasser geben, kurz aufkochen, abschütten und abtropfen lassen
- Die Bananen schälen und in ca. 1 cm dick Scheiben schneiden.

Zubereitung:

Curry Rahmsauce, Rahm

Die Curry Rahmsauce mit Rahm aufkochen und warm stellen.

Geschnetzeltes Kalbfleisch
Salz und Pfeffer

Das geschnetzelte Kalbfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in zwei Teile teilen.

1 dl Erdnussöl
Geschnetzeltes

Eine mittlere Teflonpfanne mit der Hälfte des Öls erhitzen und einen Teil des Geschnetzelten kurz aber kräftig (scharf) anbraten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen. – Mit der zweiten Hälfte ebenso verfahren.

Weisswein
Peperoni, Ananas, Bananscheiben

Den Weisswein in die Pfanne geben. Die Peperonistreifen, die Ananasstücke sowie die Bananenscheiben dazu geben, kurz schwenken und warm stellen.

Alles vermischen

Die Curry-Rahmsauce noch einmal aufkochen und die Früchte-Gemüsemischung sowie das Kalbsgeschnetzelte dazugeben und gut vermischen.

Anrichten:

Den Reis gleichmässig gehäuft auf warme Teller anrichten. Mit einer mittelgrossen Schöpfkelle den Reis zu einem Ring formen. Die Caisimir-Mischung einfüllen. Die Korinthen darüber streuen.

Tipp: Als Beigabe zum Riz Casimir eignet sich Kroepoek (dies ist ein knuspriges Fischbrot). Ist getrocknet in Lebensmittelgeschäften mit Fernost-Angebot erhältlich (wird in heissem Öl gebacken). Kann auch eine Portion beim Chinesen fix-fertig gekauft werden.