

RIZ CASIMIR CHRISTMAS

Episode 047 Riz Casimir Christmas / Flavorites – Jeden Mittwoch um 18.00 Uhr auf ProSieben Schweiz

RIZ CASIMIR



Rezept für 4 Personen

CURRYSAUCE

- 1 Zwiebel
- ½ Ananas
- 2 halbe Pfirsiche aus der Dose
- 5-6 Litschis
- 3 EL Olivenöl
- 2 Prisen Currypulver, unterschiedlich scharf
- 1 Prise Kurkumapulver
- 1 Prise Korianderpulver
- 1 Handvoll Kokosraspeln
- 4dl Hühnerbouillon
- 1dl Prosecco
- 1dl Rahm
- 100g Rohrzucker
- 2dl Wasser
- etwas Sojasauce
- 2 Handvoll Mandelstifte

1. Rohrzucker mit etwas Wasser in eine Pfanne geben und direkt in die Glut stellen. Mit Sojasauce würzen und den Zucker karamellisieren lassen. Die Mandelstifte hineinstreuen und anrösten. Karamellierte Mandelstifte auf einem Backpapier auskühlen lassen.

2. Die Zwiebel schneiden, die Ananas-Hälfte rüsten und würfeln, Litschis bereitstellen. Die Dosenpfirsiche in Schnitze schneiden.

3. Eine Pfanne in die Glut stellen, Olivenöl eingiessen. Darin die Zwiebeln anbraten. Currypulver, Kurkuma, Koriander und Kokosraspeln darüber streuen, anrösten.

Die Früchte in die Pfanne geben und mit Bouillon ablöschen.

4. Wenn das Gemüse etwas eingekocht ist, Prosecco und Rahm dazu giessen und weiter einkochen.

GEMÜSE

- 2 Pak Choi (Senfkohl)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1dl Reis- oder Apfelessig
- 2 EL Rohrucker
- 1dl Bouillon

1. Den Pak Choi in Streifen schneiden und in ein Schälchen geben.

2. Zwiebel und Knoblauchzehe hacken und in ein Pfännchen geben. Mit etwas Reis- oder Apfelessig übergiessen und Rohrzucker darüber streuen. Mit Bouillon übergiessen, ins Feuer stellen und einkochen lassen.

3. Die Bouillon mit den Zwiebeln über den Pak Choi giessen, Schale mit Deckel verschliessen und das Gemüse ziehen lassen.

TURKEY BURGER

- 250g Trutenschenkel, gehackt
- 1 Eigelb
- 1 Orange, Schale

- 1 rote Zwiebel
- 1 Handvoll Cornflakes
- Salz
- ½ gelbe Pepperoni
- 40g Parmesanflocken

1. Das gehackte Trutenfleisch mit dem Eigelb vermischen.

2. Ein Stück Orangenschale in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel hacken, ein gelber Pepperoni fein würfeln und mit dem Fleisch vermischen.

3. Cornflakes unter die Burgermasse mischen, mit Salz abschmecken. Parmesan dazu geben, alles gut mischen.

4. Aus der Fleischmasse Burger formen und auf dem Grill anbraten.

REIS

- 1 Tasse Basmatireis
- 1 Tasse Wasser

1. Reis über dem Feuer im heissen Wasser gar kochen.

2. Zum Anrichten Reis in einen Teller schöpfen, in der Mitte die Currysauce mit den Früchten einfüllen. Turkey Burger darauf platzieren, mit dem Gemüse und den karamellisierten Mandeln toppen.



Etwas Parmesan zu einer Burgermasse zu mischen, ist immer eine gute Idee. Der Käse bindet die Fleischmasse und wirkt gleichzeitig als fantastischer Geschmacksbooster.

Dieses Rezept stammt aus
Flavorites von René Schudel

Flavorites.com