

Riz Casimir



Zutaten

Für 4 Personen

1 Schalotte
2 Knoblauchzehen
10 g Ingwer
2 Dosen Fruchtcocktail à 220 g,
abgetropft 150 g
4 EL Bratbutter
2 EL Curry mild
3 TL Mehl
2 dl Geflügelbouillon
1 dl Halbrahm
Salz
Pfeffer
1 Banane
500 g Poulet-Minifilets
½ Bund Koriander

Schalotte, Knoblauch und Ingwer hacken. Fruchtcocktail in ein Sieb abgiessen, Saft auffangen.

Die Hälfte des Butters in einer Pfanne erhitzen. Schalotte, Knoblauch, Ingwer und Curry dazugeben und ca. 1 Minute dünsten. Mehl dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Bouillon und Fruchtsaft ablöschen.

Sauce kochen, bis sie leicht bindet. Rahm und Fruchtcocktail dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce bei kleiner Hitze kurz unter dem Siedepunkt halten.

Poulet in ca. 2 cm grosse Stücke, Banane in Scheiben schneiden.

In einer Bratpfanne restliche Butter erhitzen. Fleisch dazugeben und 2 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fleisch zur Sauce geben und ca. 5 Minuten durchziehen lassen. In derselben Bratpfanne Bananenscheiben braten, bis sie etwas Farbe annehmen.

Riz Casimir mit Bananen anrichten. Nach Belieben mit Koriander garnieren.