

Grünes Puten-Geschnetzeltes mit Basmati-Reis

Für zwei Personen

400 g Putenbrust	100 g Basmatireis	1 Bund Koriander
1 Bund Oregano	1 Bund Thymian	3 Zehen Knoblauch
250 ml Sahne	4 EL Olivenöl	2 TL Garam Masala
1 Safran	Salz, Pfeffer	

Den Backofen mit einer feuerfesten Form auf 180 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen. Den Reis in einem Topf mit dem Safran und Salz quellen lassen, bis er gar ist. Das Putenfleisch waschen, trocken tupfen, parieren und in Streifen schneiden. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und kurz in einer Pfanne anbraten. Das Ganze in die heiße feuerfeste Form in den Ofen geben. Den Koriander, den Thymian und den Oregano zupfen und grob hacken. Die Knoblauchzehen abziehen und klein schneiden. Das Ganze in eine Schüssel geben und mit dem Garam-Masala und dem Olivenöl mischen. Eine Hälfte der Kräutermischung über das Putenfleisch geben, vermischen und für circa 10 bis 15 Minuten in den Ofen geben. Anschließend die restliche Kräutermischung über das Fleisch geben und mit der kalten Sahne vermengen. Das Ganze circa zwei Minuten im Backofen erwärmen. Das grüne Putengeschnetzelte mit dem Basmatireis auf Tellern anrichten und servieren.

Björn Tesch am 22. Oktober 2012