

# Puten-Geschnetzeltes auf asiatische Art mit Curry-Reis

**Für zwei Personen**

**Für das Fleisch:**

300 g Putengeschnetzeltes	100 g braune Champions	50 g Lauch
50 g Stangensellerie	2 Schalotten	10 g Ingwer
10 g Zitronengras	1 kleine getr. Chilischote	100 ml Gemüsebrühe
1 TL Senf	2 EL weißer Wermut	100 ml Sahne
1 TL Speisestärke	Sojasauce	Sonnenblumenöl
Petersilie	Salz, Pfeffer	

**Für den Reis:**

240 g Basmatireis	400 ml Wasser	1 TL Curry
1 TL Salz		

Den Reis in einen großen Topf mit 400 Millilitern Wasser geben. Das Salz und das Curry zugeben, kurz unterrühren und den Reis aufkochen, anschließend auf kleiner Hitze circa 10 bis 15 Minuten fertig kochen. Für das Geschnetzelte die Pilze kurz abbrausen und mit Küchenkrepp abreiben. Von den Stielen befreien und blättrig schneiden. Den Lauch in feine Streifen, den Sellerie in kleine Würfel schneiden. Das Zitronengras, die Chilischote und den Ingwer feinhacken. Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Die Speisestärke mit der Sahne verrühren und die Brühe erhitzen. Das Putengeschnetzelte mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zwei Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen, das Putenfleisch kräftig, aber nicht zu lange anbraten, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. In der gleichen Pfanne mit zwei Esslöffeln Öl die Champignons anbraten und beiseite stellen. Zwei Esslöffel Öl im Topf erhitzen und zuerst die Zwiebelwürfel glasig anbraten, dann den Sellerie und den Lauch mit dem Zitronengras, dem Chili und dem Ingwer zugeben und circa fünf Minuten mitbraten. Anschließend mit dem Wermut ablöschen und warten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Die Brühe angießen, das Putenfleisch und die Sahne hinzugeben, kurz aufkochen und danach die Hitze reduzieren. Den Senf und einen kräftigen Spritzer Sojasauce hinzugeben und unterrühren. Am Schluss die Champignons hinzugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der Petersilie bestreuen. Den Reis mit einem Servierring auf dem Teller platzieren und das Geschnetzelte um den Reis anrichten. Für die Klopse das Hackfleisch in einer Schüssel mit den Eiern, dem Senf, den Kapern und etwas Salz und Pfeffer sowie Paniermehl zu einem Fleischteig kneten. Anschließend kleine Klopse formen, in den vorbereiteten Sud geben und ziehen lassen. Nach etwa fünf Minuten die Klopse herausnehmen, im Backofen warmstellen und den Sud durch ein Sieb streichen. Die Flüssigkeit zurück in den Topf geben, mit der Butter, dem Saucenbinder, der Crème-fraîche, dem Senf für die Sauce und den Kapern für die Sauce abschmecken und köcheln lassen. Vor dem Servieren die Klopse nochmals für zwei Minuten in die Sauce geben. Währenddessen die Salzkartoffeln abgießen. Die Butter für die Kartoffeln zerlassen, die Petersilie klein hacken und beides zusammen über die Salzkartoffeln geben. Die Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln, Senf-Kapernsauce und buntem Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Thomas Braitmaier am 21. Juli 2014