

# Pfaffenschnitten von der Pute mit Gemüse und Reis

**Für zwei Personen**

**Für die Pfaffenschnittchen:**

300 g Pfaffenschnitten von der Pute	1 Zitrone	2 EL Honig
2 EL Kurkuma	$\frac{1}{2}$ TL getrockneter Koriander	4 EL Olivenöl
1 Prise Piment	1 Prise Cayennepfeffer	1 Prise Kreuzkümmel
Salz	schwarzer Pfeffer	

**Für das Gemüse:**

2 Karotten	4 Tomaten,	1 Stangensellerie
1 gelbe Paprika	2 Zitronen	1 Schalotte
1 Lorbeerblatt	2 Zweige Rosmarin	5 Blätter Basilikum
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	1 Prise getrockneter Knoblauch	125 ml Gemüsefond
Salz	schwarzer Pfeffer	

**Für den Reis:**

100 g Basmatireis	2 EL Ras-el-Hanout	Salz
schwarzer Pfeffer		

Etwas Schale von der Zitrone reiben und den Saft auspressen. Den Honig und das Olivenöl dazu geben. Mit dem Kurkuma, dem Cayennepfeffer, dem Kreuzkümmel und dem Koriander würzen. Alles gut vermengen.

Die Pfaffenschnittchen waschen und trocken tupfen. Anschließend das Fleisch in die Marinade geben und kühl stellen.

Die Karotten schälen. Die Paprika halbieren und von den Kernen befreien. Beides, die Tomaten und den Stangensellerie in Würfel schneiden.

Die Schalotten abziehen und klein schneiden. Das Basilikum und die Petersilie ebenfalls klein schneiden. Einen Esslöffel der Marinade in einer Pfanne erhitzen und die Schalotte, das Basilikum und die Petersilie darin anbraten. Die Pfaffenschnittchen mit der Marinade dazu geben. Das Fleisch etwas garen lassen und anschließend das Gemüse dazu geben. Anschließend mit dem Fond aufgießen.

Das Lorbeerblatt dazu geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Reis in reichlich Salzwasser und dem Ras el Hanout gar kochen.

Das Pfaffenschnittchen von der Pute mit Gemüse und parfümiertem Reis auf Tellern anrichten und servieren.

Muriel Liegeois am 28. September 2015