

# Reis-Salat mit Ananas und Gemüse

**Für 5 Personen**

**Salat:**

4 Tassen Basmati-Reis	4 Scheiben Ingwer	0.5 Ananas
2 Stangen Rhabarber	10 mittelgr. Kräuterseitlinge	6 Stangen grüner Spargel
50 g Pinienkerne	1 EL Butter	Olivenöl
Pfeffer	Salz	

**Vinaigrette:**

0.5 l Rhabarbersaft	3 EL Walnussöl	1 Prise Salz
1 Prise Zucker		

**Gewürzmischung:**

1 EL Piment	1 EL Szechuan-Pfeffer	1 EL Schwarzer Pfeffer
-------------	-----------------------	------------------------

**Anrichten:**

1 Bund Minze

**Salat:**

Den Reis waschen, bis das Wasser klar bleibt. Reis mit der gleichen Menge Wasser, etwas Salz und den Ingwerscheiben einmal aufkochen. Die Hitze auf die kleinste Stufe stellen und den Reis garziehen lassen.

Die äußere Schicht des Rhabarbers abziehen und die grünen Spargelstangen im unteren Drittel schälen. Die Ananas ebenfalls schälen und den mittleren festen Strunk entfernen. Die vorbereiteten Zutaten und die Kräuterseitlinge in kleine Stücke schneiden. Pinienkerne ohne Fett goldbraun rösten. In 2 Pfannen Olivenöl erhitzen. In einer Pfanne die Ananasstücke braten, bis sich die Ränder leicht bräunen. Zum Schluss mit etwas Zucker und der Gewürzmischung (siehe unten) bestreuen.

In der anderen Pfanne den Spargel braten. Nach etwa 2 Minuten den Rhabarber hinzufügen und 1-2 Minuten mitbraten. Dabei mit etwas Salz und Zucker bestreuen. Die Zutaten beiseitestellen. Die Pilze in Olivenöl braten und dabei etwas salzen.

**Vinaigrette:**

Rhabarbersaft erhitzen und auf eine Menge von etwa 6 EL (bei 0.5 l Saft) einkochen lassen. Die Reduktion abkühlen lassen und mit Walnussöl vermengen. Nach Geschmack noch etwas süßen oder salzen.

**Gewürzmischung:**

Die Gewürze gegebenenfalls mahlen und mischen.

**Anrichten:**

Alle gebratenen und gerösteten Zutaten mit dem lauwarmen Reis auf eine große Platte geben und mit der Vinaigrette vermengen. Minze putzen, hacken und über den Reissalat streuen.

Rainer Sass am 27. März 2020