

Mais-Poularden-Curry 1001 - Nacht mit Rosen-Reis

Für 4 Personen

Reis:

200 g Basmatireis Rosenblütensalz 12 Rosen, essbar, rot, BIO

Curry:

2 Zwiebeln	2 Zehen Knoblauch	20 g Ingwer
1 Schote Chili, grün, mild	1 Schote Chili, rot, scharf, klein	1 EL Zucker, braun
2 cm Zimtrinde	1 Orange, unbehandelt	0,5 TL Kreuzkümmel
4 EL Rapsöl	600 g Maispoulardenbrust	150 ml Geflügelfond
100 ml Sahne	50 ml Kokosmilch	2 Schoten Paprika, rot
2 Stangen Sellerie	1 Limette	Salz

Reis:

Den Reis mit einer Prise Rosenblütensalz und 500 Milliliter Wasser in einem Topf aufkochen. Die Hitze reduzieren und den Reis 15 bis 18 Minuten fertig garen. Blütenblätter von vier Rosen von der Knospe entfernen und unter den Reis mischen.

Curry:

Die Schale der Orange abreiben. Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer schälen. Zwiebeln und Knoblauch grob würfeln, Ingwer fein reiben. Chilischoten halbieren, entkernen und grob würfeln. Alles zusammen mit dem Zucker, der Zimtrinde, dem Orangenabrieb, dem Kreuzkümmel und zwei Esslöffel Öl in einem Mörser zu einer Paste verarbeiten. Die Maispoulardenbrüste in Stücke schneiden und im restlichen Öl von allen Seiten anbraten. Die Currypaste zugeben und ein bis zwei Minuten anrösten. Mit Geflügelfond, Sahne und Kokosmilch ablöschen und einkochen lassen, bis eine sämige Soße entstanden ist. Die Paprika putzen, waschen, schälen und entkernen. In Streifen schneiden. Den Sellerie schälen, die Fäden abziehen und in Streifen schneiden. Beides in das Curry geben und darin einige Minuten bissfest garen. Mit Salz und Limettensaft abschmecken. Rosenreis und Curry auf einer Platte anrichten, mit den restlichen Rosenblüten garnieren und servieren.

Johann Lafer am 05. November 2010