Poulet-Casimir mit Melissenreis

Anzahl: **4.0**
Rezeptgruppe: **Currygerichte**
Land: **Indien**

Zutaten

40 g	Zwiebeln, feingehackt
4 g	Knoblauch, geschält, gehackt
200 g	Ananas Baby frisch (Stk. ca 600 g)
140 g	Bananen, geschält (Stk. 140 g)
480 g	Pouletbrüstchen, ohne Haut
40 g	Butter
20 g	Curry, Madras
16 g	Maizena, Maisstärke
400 g	Geflügelbouillon
1 x	Salz, Pfeffer, weiss aus der Mühle
200 g	Kiwi (Stk. 90-110 g)
200 g	Pitahaya (Kakteenfrucht)

für das Melissenreis

200 g	Reis, Basmati
300 g	Wasser
4 g	Knoblauch, gepresst
2 g	Salz
12 g	Zitronenmelisse, frisch

Vorbereitung

- Ananas und Banane in Stückchen schneiden.
- Pouletbrüstchen in 1 cm breite Streifen schneiden.
- Wenig Melisse für die Garnitur beiseite stellen, Rest hacken.

Zubereitung

- Den Basmatireis in ein Sieb geben und unter fliessend kaltem Wasser abspülen.
- Wasser in eine Pfanne geben, Knoblauch direkt dazupressen, aufkochen, salzen.
- Vom Herd nehmen, verschlossen 20-25 Minuten quellen lassen.
- Kurz vor dem Servieren den Reis mit einer Gabel auflockern und die gehackte Melisse darunter mischen.
- Pouletstreifen mit der Butter in einer weiten, beschichteten Pfanne anbraten.
- Herausheben, beiseite stellen.
- Zwiebel und Knoblauch im Bratensatz andünsten.
- Früchte mit Curry dazugeben und kurz mitdünsten.
- Stärke in der Bouillon auflösen, dazurühren.
- Pouletstreifen wieder beigeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Kiwi und Pitahaya nach Belieben in Scheiben schneiden.
- Reis erhitzen und als Ring auf vorgewärmten Tellern anrichten.
- Pouletcurry darin verteilen, mit Früchten und restlicher Melisse garnieren.