

Basmati Reis an grünem Fischfond

© Joachim Brendel

Zutaten für 4 Personen

4 Tassen Basmati Reis
8 Tassen Wasser (1 TL Salz)
2 EL Butter
2 EL Butterschmalz
2 Chicorée Stauden
4 Knoblauchzehen
2 Lauchzwiebeln ca. 70 g
1 Zwiebel, groß ca. 150 g
150 g Sellerie, gewürfelt
150 g Suppengrün, gewürfelt
300 ml Fischfond
100 ml Sahne (nach Wahl)
100 ml Riesling
1 TL Rinds Bouillon instant
2 TL Kreuzkümmel, gemahlen
2 TL Currypulver
etwas Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Der Reis

Den Reis gründlich waschen und mit Wasser, Salz und Butter aufkochen, mehrfach umrühren. Wenn über dem Reis kein Wasser mehr steht, zugedeckt auf kleinster Flamme 30 Minuten weiter dämpfen.

Die Sauce

Das grob gehackte Gemüse schnell im heißen Butterschmalz knackig anschwitzen (max. 4 Min.), mit Bouillon und Gewürzen bestäuben, Fischfond, Sahne (nach Wahl) und Riesling zugeben, alles kurz aufkochen und mit etwas Salz und Pfeffer abrunden. Schmeckt auch ohne Sahne.

Schnell zubereitet – fleischlos, leicht, pikant und etwas fernöstlich. Ein kühles helles Bier tut gut dazu.

