Salat vom Curryreis

© Joachim Brendel

Zutaten für 4 Personen

500 g Reis, Langkorn
1400 ml Wasser
3 EL Butter
1 EL Currypulver
etwas Salz

140 g Thunfisch, aus der Dose, gehackt
200 g Paprika, rot, in Streifen
2 EL Butterschmalz
300 g Mais, aus der Dose
4 EL Miracel Whip (Kraft)

reichlich schwarzer Pfeffer aus der Mühle
reichlich frisch gehackte Petersilie

Zubereitung:

Tipp: falls kein Miracel Whip zu Hand helfen auch 4 EL Mayonnaise, 1 EL Zitronensaft und 1 TL Weinessig.

Den Reis mehrfach durchwaschen und abtropfen lassen.

Das Wasser zum Kochen bringen, etwas Salz zugeben und den Reis locker einmischen. Auf kleiner Flamme zugedeckt ca. 18 – 20 Minuten köcheln, bis das gesamte Wasser aufgenommen wurde. Den Reis auf ein Sieb schütten und ggf. erneut abtropfen lassen.

In einer Kasserolle die Butter heiß werden lassen und mit einem Schneebesen blitzschnell das Currypulver klumpenfrei einrühren, ohne dass es dabei anbrennt – sonst schmeckt es bitter.

Den Reis in einer Schüssel mit der noch heißen Currybutter intensiv und gründlich mischen, bis er vollständig eine gelbe Farbe angenommen hat. Dann den Reis abkühlen lassen.

Den Paprika in Streifen schneiden und im heißen Butterschmalz bissfest andünsten..

Den Thunfisch klein hacken und den Mais abschütten.

Thunfisch, Mais, Paprika und Miracel Whip locker aber gründlich unter den Reis mischen. Alles mir reichlich schwarzem Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Nach Belieben frische Petersilie zufügen.

Den fertigen Salat 2 – 3 Stunden im Kühlschrank gut durchziehen lassen. Vor dem Servieren nochmals gründlich durchmischen.