

# Veganes 'Riz Casimir'

## Für zwei Personen

### Für das Curry:

250 g eingew. Kichererbsen	1 Apfel	$\frac{1}{2}$ Ananas
1 Zwiebel	2-3 cm Ingwer	100 ml Hafermilch
100 ml Kokosmilch	Butter	300 ml Gemüsefond
100 ml Weißwein	3 Zweige Koriander	Kurkuma
Currypulver	Mehl	$\frac{1}{2}$ EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für den Reis:

250 g Langkornreis	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
375 ml Gemüsefond	1 Gewürznelke	1 Kardamomkapsel
2 Lorbeerblätter	1 Sternanis	Salz, Pfeffer

### Für die Garnitur:

2 Cocktailkirschen	1 Banane	20 g Mandelblättchen
--------------------	----------	----------------------

### Für das Curry:

Einen Topf mit Butter erhitzen. Zwiebel abziehen und hacken. Ingwer schälen, hacken und beides für 3 Minuten in der Butter dünsten.

Apfel waschen, entkernen, in Stücke schneiden und ebenfalls dazugeben. Für weitere 2 Minuten dünsten. Mehl, Curry- und Kurkumapulver dazugeben, für 1 Minute unter ständigem Rühren dünsten.

Mit Gemüsefond, Weißwein und Hafer- sowie Kokosmilch ablöschen.

Aufkochen, Hitze reduzieren und für 5 Minuten köcheln lassen. Ananas in Stücke schneiden und unterrühren, nach Bedarf mit etwas Ananassaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Abgetropfte Kichererbsen in einer Bratpfanne mit Öl anbraten, dann zur Casimir-Sauce geben. Koriander hacken und unterheben.

### Für den Reis:

Schalotte und Knoblauch abziehen und hacken. Anschließend zusammen mit den Gewürzen in einer Pfanne anrösten, Reis dazu geben und mit Fond ablöschen. Ca. 18 Minuten köcheln lassen. Vor dem Servieren die Gewürze entfernen.

### Für die Garnitur:

Mandelblättchen ohne Öl in einer Pfanne anrösten. Banane schälen, halbieren und die Hälfte der Länge nach durchschneiden. In einer Pfanne mit Öl beidseitig anbraten. Kirschen entkernen. Mandelblättchen, Bananenscheiben und Kirschen als Garnitur verwenden.

Irina Lützel Schwab am 23. Oktober 2024