

# Scharfe Bier-Pute mit Safran-Reis

## Für zwei Personen

### Für die Bier-Pute:

300 g Putenbrust	3 rote Peperoni, klein	1 Karotte
2 Frühlingszwiebeln	100 g Spitzkohl	1 Zehe Knoblauch
100 g Schmand	100 ml Bier	2 Zweige Schnittlauch
2 EL Rapskernöl	Salz	schwarzer Pfeffer

### Für den Reis:

200 g Reis	30 g Butter	2 g Safranfäden
Basilikum	Salz	

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Reis mit Salz im Topf kurz anrösten. 400 Milliliter kaltes Wasser dazugeben. Die Safranfäden hinzufügen und den Reis bei geschlossenem Topf auf niedrigster Stufe gar ziehen lassen. Anschließend mit der Butter verfeinern und mit Salz abschmecken.

Zwei Peperoni in kleine Würfel schneiden.

Die Putenbrust in zwei Zentimeter große Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch in dem Öl rundherum anbraten, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Die Pfanne aufbewahren.

Die Möhre schälen und von den Enden befreien. Mit dem Sparschäler feine Streifen abziehen. Den Spitzkohl in feine Streifen und die Frühlingszwiebel in Ringe schneiden. Alles zusammen in die Pfanne mit dem Bratenansatz geben und vorsichtig anbraten. Mit dem Bier ablöschen und aufkochen lassen. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Das Putenfleisch, die Peperoni und den Knoblauch dazugeben. Das Ganze bei niedriger Temperatur acht Minuten köcheln lassen. Immer wieder vorsichtig umrühren.

Vor dem Anrichten den Schmand und den gehackten Schnittlauch einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine kleine Souffleeform buttern, den Reis einfüllen und auf einen Teller stürzen. Die scharfe Bier-Pute mit Safranreis auf Tellern anrichten und mit Basilikum und der übrigen Peperoni garnieren und servieren.

Anja Holz am 12. März 2015