

Kasseler Hawaii mit Röstzwiebel-Reis und Curryschaum

Für 4 Personen:

4 Sch. mageres Kasseler	4 Sch. frische Ananas	8 Sch. Höhlenkäse
300 g Langkorn-Reis	8 EL Röstzwiebeln	4 Eier
4 cl Weißwein	2 Spritzer weißer Balsamico	1-2 TL Madras-Curry-Pulver
Salz	1 Prise Zucker	1 EL Butterschmalz
2 TL Butter		

Ofen auf Grillfunktion vorheizen.

Wasser zum Kochen bringen, salzen und den Reis darin bissfest garen, abgießen und zur Seite stellen.

Von einer Ananas zwei Scheiben abschneiden, Schale entfernen und Strunk ausstechen oder ausschneiden.

In einer Grillpfanne mit Butterschmalz die Kassellerscheiben von beiden Seiten kurz anbraten und anschließend auf ein Blech mit Backpapier legen.

Die Ananasscheiben und den Käse darauf platzieren und im Ofen für wenige Minuten gratinieren (Richtzeit: ca. 10 Min.) Den Reis mit etwas Butter und 2/3 der Röstzwiebeln zurück in den Topf geben und erwärmen.

Den Weißwein zusammen mit Curry, einem Spritzer weißen Balsamico und einer Prise Salz und Zucker in eine Rührschüssel geben und im Wasserbad erhitzen. Die Eier trennen, die Eigelbe zum Weißwein geben und mit dem Schneebesen zu einer schaumigen Creme rühren.

Kasseler mit Reis auf Tellern anrichten, mit dem Curryschaum nappieren und den restlichen Röstzwiebeln und Petersilie garnieren.

Tipp:

Gepökelttes Fleisch sollte aus gesundheitlichen Gründen nicht angebraten werden.

Das Kasseler also nur kochen und dann im Ofen mit dem Käse gratinieren.

Björn Freitag am 08. Juli 2023