



Riz Casimir

Das Gericht wurde in den 60er Jahren von der Mövenpick-Restaurantkette kreiert. Inspiration war dabei bestimmt die indische Küche. Casimir könnte von Kaschmir hergeleitet sein. Die Kombination von süssen und pikanten Zutaten war dazumal etwas Neues in der Schweizerküche und spiegelte auch das zunehmende Fernweh und die damit verbundene Lust auf fremdländische Genüsse in der Bevölkerung. Ananas und rote Süsskirschen waren damals beliebte Zutaten, dazu geröstete Mandelblättchen als Dekoration. Das einst populäre Riz Casimir ist heutzutage nur noch selten auf Speisekarten zu finden.

Zutaten (pro Portion)

80g	Langkornreis
150g	geschnetzeltes Kalbfleisch (Schulter)
20g	Zwiebel
1	kleine Knoblauchzehe
1Tl	Curry mild
1Tl	Kurkuma
1/3Tl	Ingwer gemahlen
1/2Tl	Mehl
1,5dl	Hühnerbouillon
5cl	Sauerrahm
1/3	Banane
40g	festfleischige Birne
1El	Mandelblättchen
	Salz und Pfeffer
20g	Tafelbutter
	Bratbutter

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch sehr fein hacken. Kalbfleisch salzen und pfeffern.

Mandelblättchen in einer trockenen Pfanne anrösten. Beiseite stellen.

Kalbfleisch in Bratbutter kurz und kräftig anbraten, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

In der gleichen Pfanne etwas Tafelbutter aufschäumen lassen, Zwiebel und Knoblauch ca. 2 Minuten darin andünsten, Curry, Kurkuma, Ingwer und Mehl zugeben und kurz mitdünsten. Bouillon zugiessen und gut verrühren. Kalbfleisch zugeben und 30-40 Minuten köcheln lassen. Sauerrahm zugeben und vermischen.

Nebenher Reis in Salzwasser gar kochen und abgiessen. Pfanne kurz auswaschen, Tafelbutter schmelzen, Reis zugeben und vermischen. Bis zum Anrichten warmhalten.

Sobald das Fleisch fast gar ist, Birne und Banane zu Würfeln schneiden. In Tafelbutter ca. 5 Minuten dünsten.

Reis zu einem Ring anrichten, Kalbfleischcurry in die Mitte geben, Birnen- und Bananenstückchen darauf verteilen und mit den Mandelblättchen bestreuen.







