

Reis nach Pariser Art mit Salatherzen

Zutaten für den Reis (für 6 Personen):

- 400 g Basmatireis
- 3 Schalotten
- 5 mittelgroße Kräuterseitlinge
- 4 Stangen Staudensellerie
- 1 EL Puderzucker
- etwas Butter
- 3 Scheiben (0,5 cm dick) Kochschinken
- 100 g Butter
- 0,5 Bund Petersilie
- etwas Rapsöl
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 3 Römersalatherzen

Basmatireis mit Wasser in eine Schüssel geben und waschen. Das Wasser 2-3 mal austauschen, bis es klar bleibt. Den Reis mit Wasser und 1 Prise Salz aufsetzen und gar kochen. Zum Schluss 2 EL Butter hinzufügen und vorsichtig mit dem Reis vermengen.

Schalotten, Kräuterseitlinge und Staudensellerie putzen und in Scheiben, den Kochschinken in Streifen schneiden. Petersilie waschen, trocknen und hacken.

Etwas Rapsöl und Butter in einer Pfanne erhitzen. Pilze, Staudensellerie und Schalotten darin anbraten. Den Schinken hinzufügen und ebenfalls anbraten. Alles salzen, pfeffern und leicht zuckern. Dann den Reis hinzufügen und mit den anderen Zutaten vermengen. Wieder etwas Butter und die Petersilie dazugeben. Wer es saftiger möchte, kann noch ein bisschen Wasser angießen.

Römersalatherzen halbieren. 2 EL Puderzucker mit Butter in einer Pfanne schmelzen und den Salat darin von allen Seiten anrösten.

Zutaten für die Vinaigrette:

- 4 Bio-Mandarinen
- 1 EL Honig
- 2 EL Balsamessig
- 2 EL weißer Balsam-Essig
- 2 EL Rapsöl
- 2 EL Walnussöl
- Salz
- Pfeffer

Mandarinen gut abwaschen und die Schale abreiben. Die restliche Schale bis unter die Haut abschneiden und die Filets aus den Lamellen schneiden. Den restlichen Saft auffangen.

Mandarinen-saft und -abrieb in eine Schüssel geben und mit Honig, Essig und Ölen zu einer Vinaigrette verrühren. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Die Mandarinenfilets in die Vinaigrette legen.

Anrichten:

Den Butterreis auf Teller verteilen und je 1 Salathälfte darauf platzieren. Darauf die Mandarinenfilets legen und die Vinaigrette darüber träufeln.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 06.11.2022

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen