

„Kassler Hawaii“ mit Röstzwiebel-Reis und Curryschaum

Zutaten (für 4 Personen):

- 4 Scheiben mageres Kassler
- 300 g parboiled Langkorn-Reis
- 4 Scheiben frische Ananas
- 8 Scheiben Höhlenkäse
- 2 TL Butter
- 8 EL Röstzwiebeln
- 40 ml Weißwein
- 2 Spritzer weißer Balsamico
- 2 TL (Madras-) Currypulver
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker
- 4 Eier
- Petersilie

Vorgegarte Kasslerscheiben können direkt verwendet werden. Ist das Kassler noch roh und am Stück, mit reichlich Wasser in einen Topf geben und 1-1,5 Stunden gar kochen, anschließend in Scheiben schneiden.

Ofen auf Grillfunktion vorheizen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, salzen und den Reis darin bissfest garen, abgießen und zur Seite stellen.

Kasslerscheiben auf ein Blech mit Backpapier legen. Ananasscheiben und Käse darauf platzieren und im Ofen gratinieren, Richtzeit: etwa 10 Minuten.

Den Reis mit etwas Butter und drei Viertel der Röstzwiebeln zurück in den Topf geben und erwärmen.

Für die Soße Weißwein, Balsamico, Curry sowie Salz und Zucker in eine Rührschüssel geben und im Wasserbad erhitzen. Eier trennen, Eigelb mit in die Schüssel geben und mit einem Schneebesen schaumig rühren.

Sendetermin: 25.08.2024

Koch/Köchin: Björn Freitag

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