

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 23. Oktober 2024** ▪  
**Vegetarische Küche mit Cornelia Poletto**



Irina Lützelschwab

**Veganes "Riz Casimir"**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Curry:**

250 g eingeweichte Kichererbsen  
 1 Apfel  
 ½ Ananas  
 1 Zwiebel  
 2-3 cm Ingwer  
 100 ml Hafermilch  
 100 ml Kokosmilch  
 Butter, zum Anbraten  
 300 ml Gemüsefond  
 100 ml Weißwein  
 3 Zweige Koriander  
 Kurkuma, zum Abschmecken  
 Currypulver, zum Abschmecken  
 Mehl, zum Andicken  
 ½ EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Topf mit Butter erhitzen. Zwiebel abziehen und hacken. Ingwer schälen, hacken und beides für 3 Minuten in der Butter dünsten.

Apfel waschen, entkernen, in Stücke schneiden und ebenfalls dazugeben. Für weitere 2 Minuten dünsten. Mehl, Curry- und Kurkumapulver dazugeben, für 1 Minute unter ständigem Rühren dünsten.

Mit Gemüsefond, Weißwein und Hafer- sowie Kokosmilch ablöschen. Aufkochen, Hitze reduzieren und für 5 Minuten köcheln lassen. Ananas in Stücke schneiden und unterrühren, nach Bedarf mit etwas Ananassaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Abgetropfte Kichererbsen in einer Bratpfanne mit Öl anbraten, dann zur Casimir-Sauce geben. Koriander hacken und unterheben.

**Für den Reis:**

250 g Langkornreis  
 1 Schalotte  
 1 Knoblauchzehe  
 375 ml Gemüsefond  
 1 Gewürznelke  
 1 Kardamomkapsel  
 2 Lorbeerblätter  
 1 Sternanis  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen und hacken. Anschließend zusammen mit den Gewürzen in einer Pfanne anrösten, Reis dazu geben und mit Fond ablöschen. Ca. 18 Minuten köcheln lassen. Vor dem Servieren die Gewürze entfernen.

**Für die Garnitur:**

2 Cocktailkirschen  
 1 Banane  
 20 g Mandelblättchen

Mandelblättchen ohne Öl in einer Pfanne anrösten. Banane schälen, halbieren und die Hälfte der Länge nach durchschneiden. In einer Pfanne mit Öl beidseitig anbraten. Kirschen entkernen. Mandelblättchen, Bananenscheiben und Kirschen als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.