Pouletinvoltini Casimir
Zu Zeiten des Schahs von Persien wurde der kostbare Basmati «königlicher Reis» genannt!

Die Vorarbeit:

Den Backofen auf 80° aufheizen und die Teller und eine Platte mitwärmen.

La Mise en Place:

½ kleine rote Peperoni, 2 Zweiglein Basilikum, 1 EL Crème fraîche, 50 g Kalbsbrät, 2 Pouletschnitzel (mit einer Tasche), Pfeffermühle, 1 Zwiebel, 2 Scheiben Ananas, Butter, 1 EL Curry, ½ dl Weisswein, ½ dl Ananassaft, 1 dl Bouillon, 1 dl Sossenhalbrahm

Die Vorbereitung:

Die Peperoni in kleine Würfelchen schneiden. Basilikum hacken. Beides mit Crème fraîche zum Kalbsbrät geben und gut verkneten. Pouletschnitzel flacher drücken. Die Brät-Masse darauf ausstreichen, zusammenklappen und mit einem Hölzchen fixieren, mit Pfeffer bestreuen. Zwiebel hacken und Ananas würfeln.

Die Zubereitung am Herd:

In der Bratpfanne Butter schmelzen. Das Fleisch darin bei mittlerer Hitze schön braten. Herausnehmen und auf die warme Platte im Ofen setzen. Etwas Butter zum Bratsatz geben und die Ananas darin kurz braten. Herausnehmen und ebenfalls warm stellen.

Im Bratsatz Zwiebel und Curry dünsten, mit Weisswein und Ananassaft löschen. Bouillon beifügen und um 50 % reduzieren. Sossenhalbrahm angiessen und noch so lange köcheln, bis die Sosse leicht bindet. Mit Pfeffer bestreuen und die Ananaswürfel wieder beifügen.

Das passt dazu:

Ein feiner, eben ein königlicher Basmati!