

Jasminreis mit Aromaten gedämpft und Sambal-Würzpaste

Aroma-Reis:

200 g Jasminreis
4 Limonenblätter
1 Stange Zitronengras
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
600 ml leichter, heller Fond

Sambal-Würzpaste:

100 g Shrimps
1 TL Thaicurry, rot
1 EL Knoblauchpüree
1 TL Tomatenmark
1 Msp. Salz
1 EL Zucker
50 ml Limettensaft
2 EL Öl

Den rohen Reis in eine Auflaufform geben. Limonenblätter ganz zum Reis geben. Zitronengras in grobe Stücke zerteilen und die Knolle mit dem Messerrücken zerquetschen. Schalotten sehr fein schneiden. Die Knoblauchzehen ganz dazugeben. Das Ganze mit hellem Fond übergießen und in der Form auf dem Herd erhitzen. Mit Alufolie abdecken. Dann im Ofen bei 180 Grad 30 Minuten garen.

Für die Sambal Würzpaste Öl in einem kleinen Topf erwärmen. Restliche Zutaten zufügen und vermengen. Diesen Topf mit dem Reis in den Ofen geben und 10 Minuten mitgaren. Die Masse danach aus dem Topf nehmen und in einem Mörser zu einer Paste verarbeiten.

Diese Paste auf den Reis geben. Während des Essens nach und nach immer etwas unter den Reis mischen.