

Pflanzliches Poulet mit Zitronenreis

Planted Chicken

2 Päckli Plated Chicken
1/4 Salzzitrone (oder 1 Scheibe)
50 Gramm Salzoliven
1 Prise Safran
2EL Olivenöl

Zitronenöl

1 dl Sonnenblumenöl
1 Stängel Zitronengras, fein gehackt
3 Kaffirlimettenblätter in feine Streifen geschnitten
1/2 EL weisser Balsamico

Roter Pilaw-Reis mit Zitrone

300 g Reis
1 Zwiebel, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
2 Lorbeerblätter
3 Gewürznelken
1/2 Stange Zimt
1/2 TL Ingwer, gemahlen
1 Kaffirlimettenblatt, in hauchdünne Streifen geschnitten
Saft 1 Zitrone
6 dl Gemüsebouillon
3 EL Olivenöl
Koriander

Salzzitrone, Salzoliven, Safran und Olivenöl mit dem Stabmixer pürieren. Das Planted Chicken damit marinieren für ein paar Stunden (oder über Nacht) einwirken lassen.

Für das Zitronenöl Sonnenblumenöl, Zitronengras, Kaffirlimettenblätter erhitzen und 1 Std. ziehen lassen. Danach den Balsamico dazugeben und alles durch ein Sieb passieren.

Für den Reis Zwiebeln, Knobli, Kaffirlimettenblätter, Lorbeer, Zimtstange, Nelken in Olivenöl andünsten. Den roten Reis dazugeben und auch kurz dünsten. Bouillon, Ingwer und Zitronensaft dazugeben und aufkochen. Temperatur zurückstellen und Reis abgedeckt 30 Minuten köcheln lassen. Wenn der Reis bissfest ist, vom Herd nehmen und noch 10 Minuten nachziehen lassen. Beim anrichten den Reis mit etwas Zitronensaft beträufeln und Koriander(gehackt) darüber geben.

Planted Chicken mit Sonnenblumenöl scharf anbraten (knusprig). Zum Schluss Koriander darüber geben und vermischen.

Den Reis auf die Teller verteilen, Planted darüber geben. Mit frischem Koriander und etwas Zitronenöl garnieren.