

Jamie Oliver | Fluffiger Kokos-Reis

Zutaten für 6 Personen:

- 3 EL Kokosraspel
- 450 g Basmati-Reis
- 1 Zitrone
- 150 ml Milch (1,5 % Fett)
- 1 Prise Safran
- 1 EL Butter oder Ghee (Butterschmalz)
- 6 grüne Kardamomkapseln
- Meersalz
- Schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Kokosraspel in einem Topf goldgelb rösten und regelmäßig umrühren oder durchschwenken, dann herausnehmen.

In demselben Topf den Reis mit kochend heißem Wasser bedecken und 6 Minuten garen. Dann rasch unter fließend kaltem Wasser abschrecken, gut abtropfen lassen und in eine Schüssel geben. Den Saft der Zitrone dazupressen und die gerösteten Kokosraspel hinzufügen. Mit 1 kräftigen Prise Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen. Alles gut vermengen und zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

Die Milch mit dem Safran vorsichtig erhitzen und ziehen lassen.

Den Boden einer kalten beschichteten Pfanne (26 cm Durchmesser) mit Butter einfetten und die Kardamomkapseln darin verteilen. Den Reis hineingeben und mit den Händen zu einer Kuppel formen. Mit dem Griff eines Kochlöffels einige Löcher in die Reiskuppel bohren, damit beim Garen der Dampf entweichen kann. Dann die Safran-Milch in die Löcher träufeln.

Ein Stück Backpapier anfeuchten, zerknüllen, wieder glatt streichen und den Reis sorgfältig damit zudecken. Mit Alufolie fest verschließen und den Reis bei schwacher Hitze 20 Minuten garen, bis sich am Boden eine knusprige Kruste gebildet hat und die Körner luftig und locker sind.

Rezept: Jamie Oliver

Quelle: Jamie Oliver – Together vom 18.11.2021

Episode: Curry-Abend