

Juwelenreis nach Ottolenghi

Yannick Staubli, Zürich: «Das perfekte Rezept, um Dinner-Gäste mit einer unkonventionellen Assemblage von nahöstlichen Geschmacksnoten zu verwöhnen und beeindrucken.»

Zutaten	Zubereitung
<u>Joghurtsauce</u> 250 g griechischer Joghurt 2 Knoblauchzehen, gehackt 1TL Kreuzkümmel, gemahlen ½ TL Sumach-Gewürz 100 ml Gemüsebouillon	1. Knoblauch und Joghurt mit Salz, Kreuzkümmel und Sumach glatt verrühren. 150 ml Gemüsebrühe unterrühren und kühl stellen.
<u>Reis & Toppings</u> 200 g Basmatireis, gewaschen 2 Auberginen, in Würfel geschnitten 2-3 EL Agavendicksaft 600 ml Gemüsebouillon 4 EL Butter Paprika edelsüss Chili-Gewürzmix Olivenöl Ceylon-Zimt Piment eine Handvoll geschälte Mandeln, gehackt eine Handvoll Pistazien, gehackt eine Handvoll Pinienkerne, gehackt Petersilie, gehackt eine Handvoll Granatapfelkerne Salz & Pfeffer	2. In einer grossen Bratpfanne 2 EL Butter erhitzen und erst die Mandelkerne anrösten, dann die Pinienkerne und Pistazien dazugeben und ebenfalls leicht bräunen. Alles auf einen Teller geben und mit Paprika und Chili-Gewürzmix würzen. 3. In derselben Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und die Auberginenwürfel braten, bis sie Farbe angenommen haben und weich sind. Die Aubergine salzen, mit Agavendicksaft "ablöschen" und aus der Pfanne auf einen Teller geben und warm stellen. 4. In derselben Pfanne wieder 2 EL Olivenöl und 2 EL Butter erhitzen und die Zwiebeln rösten, bis sie anfangen zu bräunen. Knoblauch, Zimt sowie Piment dazugeben und 2 Minuten mitrösten. 600 ml der Gemüsebrühe angießen und den Reis hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen, kurz aufkochen lassen und dann sofort mit Deckel drauf bei schwacher Hitze 15 Minuten köcheln lassen. Danach vom Herd ziehen und ohne den Deckel abzunehmen weitere 15 Minuten ziehen lassen. Bei Bedarf nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. 5. Den Reis auf einer grossen Platte anrichten und die Auberginenwürfel darauf verteilen. Die Hälfte der Joghurtsauce darüber gießen und mit der Kernenmischung, Petersilie und Granatapfelkernen anrichten. Mit der restlichen Joghurtsauce servieren.

