Riz Casimir von Severine Stutz

Mengen für 10 Personen

2.5 dl Weisswein	Aufkochen und um die Hälfte reduzieren (Ersetzen mit Bouillon)
7.5 dl Rahm	
10 g Bouillion	
20 g Curry	
1.0 cl Sambal Oelek	1 TL zugeben. Alle Gewürze zugeben und auf eine bindende Konsistenz einkochen lassen
100 g Butter	
1.0 g Bananen	1 Banane mit dem Butter zerdrücken und durch ein Sieb drücken, zugeben. Abschmecken mit Salz und Pfeffer
1.0 dl Rahm	Schlagen und darunter ziehen
750 g Pouletgeschnetzeltes	kurz anbraten und in Currysauce geben.
5.0 Liter Wasser	salzen und aufkochen
8.0 Stück Pfirsichhälften	
700 g Langkornreis	auf kleiner Stufe 8-10 Minuten kochen. Danach in im Backofen bei 150°C 8-10 Minuten trocknen, ab und zu mit der Gabel lockern und Butterflöckchen darüber streuen.
8.0 Stück Ananasscheiben	
2.5 g Kopfsalat	
2.0 dl Salatsauce	