

Riz Casimir

Ein typischer Schweizer Klassiker mit indischem Temperament, der einen an die Kindheit, Skilager und das erste Schärfe-Erlebnis erinnert.

Zutaten

400g Poulet-geschnetzeltes
2 EL Öl
2 EL Mehl
1-2 EL Curry
1 Frühlingzwiebel, gehackt
1 dl Weisswein
1 dl Ananassaft
1 geschälter Apfel, fein gerieben
1 EL Kurkuma
2 dl Bouillon
1 dl Kokosmilch
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Etwa 30 Minuten

1 Öl in der Pfanne erhitzen, Pouletgeschnetzeltes begeben und anbraten. Mehl und Curry darüberstreuen. Zwiebel begeben, kurz mitdämpfen. Mit dem Weisswein ablöschen und etwas einkochen lassen.

2 Ananassaft, Apfel, Kurkuma und Bouillon dazugeben. 10 Minuten köcheln lassen. Kokosmilch unterziehen und abschmecken. Dazu passen Basmatireis, gebratene Früchte wie Bananen, Ananas, Apfelringe, aber auch frische Mangoschnitze und Kiwis.

Geschichte

Diese Erinnerungen verdanken wir Ueli Prager, dem Gründer der Restaurant- und Hotelkette Mövenpick. In seinen jungen Jahren arbeitete er in London. Dort traf er in der Hotelküche auf indische Kollegen. Möglicherweise hatte Prager während seiner Zeit in London «Kashmir dishes» entdeckt und an den Schweizer Gaumen angepasst.

Verschiedenen Quellen zufolge setzte Prager Riz Casimir 1952 auf die Menükarte von Mövenpick und traf punktgenau die Geschmacksnerven der Gäste. Fremdes wie Curry, Ananas und Bananen, vereint mit Bekanntem wie Kalbfleisch und Rahm, das war für Schweizer in dieser Zeit der Himmel auf Erden.

