

Kochen mit Stern | Paella Turista – Reis mit Ei

Zutaten:

- 250 g Basmati-Reis
- 1 Ei
- 25 g Butter
- 50 g Sesam
- 1 TL Fenchelsaat
- 1 TL Kardamom
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Kurkuma
- 1 Bund Koriander
- Salz

Zubereitung:

In einer großen Pfanne Kreuzkümmel, Fenchelsaat und Kardamom trocken anrösten. Reis und Kurkuma dazugeben und ebenfalls trocken anrösten. Mit Wasser oder Gemüsebrühe den Reis fingerdick bedecken und den Deckel auf die Pfanne legen.

Butter in einem Töpfchen schmelzen. Koriander fein hacken.

Wenn der Reis die Flüssigkeit aufgesogen hat, ist er gar. Mit dem Stiel vom Holzlöffel am Rand kleine Mulden und in der Mitte eine größere Mulde in den Reis stechen. Die aufgelöste Butter in die kleinen Mulden träufeln. Das aufgeschlagene Ei kommt in die größere Mulde. Für 2 Minuten die Pfanne mit geschlossenem Deckel nochmals auf den Herd stellen.

Zum Schluss die Paella salzen und Sesam und gehackten Koriander darüber streuen.

Rezept: Vincent Moissonnier

Quelle: live nach neun – Kochen mit Stern