Jasminreis mit Flusskrebsfleisch-Oliven-Hummer-Sauce

Sehr würzig und schmackhaft

Experimente beim Kochen und Backen können einem manchmal ein durchaus unbekanntes, neues, aber doch schmackhaftes Gericht bescheren.

Zumal ich bei diesem Gericht endlich einmal den beim Discounter gekauften Jasminreis zubereiten und servieren konnte, den er seit langem wieder einmal im Sortiment hatte.

Für die Sauce habe ich Hummerbutter verwendet. Sie bietet sich ja per se schon für die Zubereitung einer Sauce mit Fisch oder Meeresfrüchten an.

Daher habe ich als Zutat eine Packung Flusskrebsfleisch hinzugeben, das man eigentlich eher als abendlichen, kalten Snack vor dem Fernseher kennt.

Ebenso wie die eingelegten Oliven, die schon gewürzt und mariniert waren.

Alles zusammen ergibt eine schmackhafte Sauce mit vielen würzigen Zutaten, so dass man auch etwas zu Beißen hat.

Für 2 Personen

- 1 Tasse Jasminreis
- Salz
- 4 EL Hummer-Butter
- Soave
- 1 Packung Flusskrebsfleisch (200 g)
- 1 Packung eingelegte, gemischte Oliven (200 g)
- 2 Knoblauchzehen

Zubereitungszeit: 10 Min.

Leckeres Experiment

Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden.

Reis in der doppelten Menge Wasser, das leicht gesalzen ist, 10 Minuten garen.

Parallel dazu Hummer-Butter in einem kleinen Topf erhitzen.

Flusskrebsfleisch und Oliven dazugeben und erhitzen.

Knoblauch dazugeben.

Mit einem Schuss Soave ablöschen. Abschmecken.

Reis auf zwei Schalen verteilen und Krebsfleisch-Oliven-Mischung mit der Sauce darüber verteilen.

Servieren. Guten Appetit!