

Reisauflauf mit Hähnchenbrust, gestürzt

Zutaten für eine rechteckige Auflaufform 10 x 25 cm:

250 g (2 Beutel) Langkornreis,
325 g Hähnchenbrust ohne Haut
400 g gewürfelte Tomaten
Salz
Cayennepfeffer
2 Eier Größe M
300 ml Sahne
200 g Bacon in hauchdünnen Scheiben
Öl für die Form
80 g geraspelter würziger Käse
Butter (einige Flöckchen)
Safranfäden (so man hat)



Zubereitung :

Für den Reisauflauf den Kochbeutelreis in reichlich sprudelndem Salzwasser 10 Min. (nach Packungsangabe) kochen. Das Kochwasser gut ablaufen lassen und den Reis in einer Schüssel auskühlen lassen. Die Tomaten häuten und das Tomatenfruchtfleisch ohne die Kerne würfeln. Die Hähnchenbrust abwaschen, abtrocknen und mit einem scharfen Messer sehr fein würfeln. Den Reis mit Salz und Cayennepfeffer würzen.

Wenn man Safranfäden hat, kann man diese jetzt mit einem Teil der Sahne aufkochen und etwa 5 Minuten kochen lassen. Dann vermischt man die gefärbte Sahne mit der restlichen Sahne und lässt sie auskühlen. Dann wird sie mit den Eiern kräftig verschlagen.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Auflaufform wird gut eingeeölt, dann mit den Bacon-Scheiben so ausgelegt, dass jeweils etwa 5 cm über den Rand hängen.

Nun mischt man etwa 1/3 der Eiersahne unter den Reis und gibt etwa die Hälfte vom Reis auf den Boden der Auflaufform. Darauf wird das fein gewürfelte Hähnchenfleisch verteilt und mit 1/3 der Eiersahne getränkt. Auf das Hähnchenfleisch kommt eine dünne Schicht Reis und darauf die mit der restlichen Eiersahne vermischten Tomatenwürfel. Die Tomatenwürfel werden mit dem restlichen Reis abgedeckt. Darauf wird der geraspelte Käse verteilt und mit Butterflöckchen belegt. Nun werden die Baconscheiben über dem Reis-Hähnchen-Auflauf zugeklappt und der Auflauf zunächst bei 200 °C insgesamt eine Stunde gebacken. Nach 10 Minuten, wenn der Auflauf brutzelt, den Backofen auf 170 °C Umluft zurück schalten.

Wird der Bacon zu braun, den Reisauflauf mit Alufolie abdecken. Zum Stürzen zuerst den Auflauf mit einem kleinen Messer vom Rand lösen, eine Platte auflegen und alles umdrehen. Der Reis-Hähnchen-Auflauf sollte sich jetzt in Scheiben schneiden lassen, ohne dass er auseinander fällt.

Wir haben dazu eine helle Petersiliensoße gemacht und einen Frisèe-Salat dazu serviert.