# Jambalaya mit Papayasauce

Rezept von V-ZUG AG



| | |
|---|---|
| Zubereitung | 30 Min. |
| Garzeit | 45 Min. |
| Portionen | 4 |
| Gerät | Combair-Steam SE ab 2015 |

## Jambalaya

250 g Langkornreis

450 ml Geflügelbouillon

1½ TL Kreuzkümmel

½ TL Chilischoten, getrocknet, gemahlen

2 EL Rohrzucker

3 Chilischoten, grün

Chilischoten halbieren, entkernen und in feine Stücke schneiden. Alle restlichen Zutaten in die Porzellanform geben und mischen.

150 g Stangensellerie

3 Knoblauchzehen

100 g Karotten

1 Peperoni, grün

1 Zwiebel, gross

Sellerie waschen und in 1 cm dicke, schräge Stücke schneiden. Knoblauchzehen pressen. Karotten waschen, schälen und in dünne, schräge Stücke schneiden. Peperoni vierteln und in Streifen schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken. Gesamtes Gemüse über dem Reis verteilen. Porzellanform auf den Gitterrost in den kalten Garraum schieben. Dämpfen.

**Dämpfen 100 °C während 40 Min.**

1 Pouletbrust, ca. 160 g

Öl

250 g Lachsfilet

200 g rohe Crevetten

1 TL Salz

1 Limette, Saft

Pouletbrust in 2 cm grosse Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Pouletstücke beigeben und ca. 4 Minuten auf allen Seiten gut anbraten. In eine Schüssel geben und auskühlen lassen.

Lachsfilet in 2 cm grosse Würfel scheiden, mit den Crevetten zu den Pouletstücken geben und salzen.

Porzellanform aus dem Garraum nehmen und Reis und Gemüse gut umrühren.

Fisch und Fleisch über dem gedämpfen Reis verteilen und Limettensaft darüberträufeln. Weiterdämpfen.

**Gargut einschieben**

**Dämpfen 100 °C während 5 Min.**

## Papayasauce

1 Papaya, ca. 320 g

1 Peperoncino, rot

½ Bund Koriander

70 g Ketchup

Papaya schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Peperoncino halbieren, entkernen und grob hacken. Korianderblättchen abzupfen und mit der Peperoncino, Ketchup und der Hälfte der Papaya pürieren.

Restliche Papayastücke unter die Sauce mischen und mit dem Jambalaya servieren.

## Tipps

Die Papayasauce passt auch gut zu Fleisch- und Fischgrilladen.

Das Gericht mit Peperoncini-Ringen garnieren.

## Zubehör

Gitterrost

Porzellanform ⅓ GN, Höhe 65 mm

## Zusätzliche Informationen

| | |
|---|---|
| Erstellt am | 11.12.2019 |