

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Milchreis mit Apfel & Zimt

Koch: Toni Mörwald

Zutaten

(8-10 Personen)

Für den Milchreis

- 125 g Rundkornreis
- ½ L Milch
- 1 Zimtstange
- 1 Vanilleschote
- 10 g Rosinen (in Rum eingelegt)
- 1 EL Honig
- 1 EL Kristallzucker
- 2 EL Butter
- 2 Äpfel
- 4 Eidotter
- 5 Eiklar
- 50 g Kristallzucker
- 2 EL Wasser
- 2 TL Maisstärke

Sonstiges

- 4 Portionsformen
- Butter für die Formen
- Kristallzucker für die Formen

Für die Garnitur

- Staubzucker zum Bestreuen
- 4 Minzblätter

Zubereitung

- 1.** Für den Milchreis zuerst den Rundkornreis etwa eine Minute in kochendem, leicht gesalzenem Wasser blanchieren, abseihen und mit kaltem Wasser abschrecken.
- 2.** Nun die Milch mit dem Reis langsam in einem Topf einköcheln lassen. Die Zimtstange, die halbierte Vanilleschote und das ausgekrazte Mark sowie die in Rum eingelegten Rosinen zugeben. Den Reis solange auf kleiner Flamme weiterkochen, bis er weich ist. Dann die Zimtstange und die Vanilleschote entfernen.
- 3.** In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, vierteln und die Viertel in feine Scheiben schneiden. Dann den Honig, etwas Kristallzucker und die Butter in einer Pfanne erwärmen, die Apfel-Scheiben begeben und zugedeckt bei niedriger Hitze leicht karamellisieren lassen.
- 4.** Nun das Eiklar in einer Rührschüssel mit dem Schneebesen zu einem schaumigen Schnee schlagen und den Kristallzucker dabei langsam einrieseln lassen. Dann die Eidotter vorsichtig mit einer Teigkarte unter den Schnee heben.
- 5.** Die Maisstärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und zum Milchreis geben, um diesen etwas einzudicken. Dann den Milchreis kurz überkühlen lassen und im Anschluss in die Schneemasse einrühren.
- 6.** Vier Portionsformen ausbuttern und auszuckern. Dann zuerst je zwei Esslöffel von den karamellisierten Äpfeln hineingeben und danach die Milchreismasse darauf einfüllen. Die Formen in ein mit heißem Wasser gefülltes hohes Blech stellen und im Rohr im Wasserbad bei 200° C Umluft Minuten 20 Minuten pochieren.
- 7.** Die Formen aus dem Rohr nehmen und den Milchreis entweder direkt in der Form mit Staubzucker bestreuen und servieren oder aus der Form auf einen flachen Teller stürzen, mit Staubzucker bestreuen, mit einem Minzblatt garnieren und servieren.