

Rezept aus „Silvia entdeckt“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH



Mango-Pavlova mit Milchreis

Koch: Adam Vasco

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Pavlova (diese Menge reicht für bis zu 20 Portionen)

- 280 g Eiklar
- 330 g Kristallzucker
- 35 g Maisstärke
- 5 ml Apfelessig

Für den Milchreis

- 125 g Rundkornreis (Milchreis-Sorte)
- 40 g Kristallzucker
- 250 ml Kokosmilch
- 25 g Yuzu Sirup

Für das Mango-Kompott

- 500 g Mango
- 25 g Kristallzucker
- Wasser

Für die Karamellsauce

- 50 g Butter
- 100 g Kristallzucker
- 250 ml Obers

Für die Garnitur

- karamellisiertes Milchpulver (optional)
- 1 EL gefriergetrocknete Himbeeren (alternativ: frische Himbeeren)
- essbare Blüten

Zubereitung

1. Für das Kompott den Kristallzucker in einem Topf karamellisieren lassen, bis er leicht braun wird. Dann die frische, in kleine Stücke geschnittene Mango sowie ein wenig Wasser dazugeben, alles etwas reduzieren lassen und danach abkühlen lassen.
2. Für die Pavlova das Eiklar in eine Schüssel geben, mit einem Schneebesen (oder in der Küchenmaschine) aufschlagen und nach und nach die Maisstärke und den Kristallzucker dazugeben, bis ein kompakter Schnee entsteht. Nun ein paar Tropfen Apfelessig begeben und weiterrühren. Die Masse dann mit einer Palette dünn auf ein mit Silikonmatte oder Backpapier belegtes Blech streichen und im Rohr bei nicht ganz geschlossener Türe 4-6 Stunden bei 75° C Umluft knusprig backen – alternativ in einem Dörrgerät trocknen. Wenn die Pavlova fertig ist, die Platte aus dem Rohr nehmen, abkühlen lassen und in grobe Stücke brechen.
3. Für den Milchreis den Reis gemeinsam mit dem Kristallzucker und der Kokosmilch in einen Topf geben und weichkochen. Sobald der Reis weich ist, etwas Yuzu Sirup hineinrühren und abkühlen lassen.
4. Für die Karamellsauce die Butter und den Kristallzucker in einem Topf schmelzen und karamellisieren lassen, das Obers eingießen und die Sauce leicht köcheln lassen, bis eine cremige Konsistenz entsteht.
5. Zum Schluss den Milchreis mit den gefriergetrockneten Himbeeren vermengen und ein wenig davon mittig auf einem flachen Teller anrichten. Etwas Mango-Kompott dazugeben und die Pavlova-Stücke darauflegen. Diese mit etwas Karamellsauce beträufeln und mit karamellisiertem Milchpulver und essbaren Blüten bestreuen.