

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

Fotocredit: Simeon Baker



Milchreis

Koch: Klemens Schraml

Zutaten

(4 Personen)

Für den Salzmandelmilchreis

- 1,1 l Milch
- 250 g Sushi Reis
- 50 g Kristallzucker
- 120 g Vanillezucker
- 20 g geräucherte Salzmandeln
- 20 g Sonnenblumenkerne
- 2 Kugeln Vanilleeis

Für das Rhabarber Kompott

- 500 g junger roter Rhabarber (geschält)
- 170 g Gelierzucker
- 150 g Mineralwasser
- 100 g Himbeeren (TK)
- 8 g frischer Ingwer

Für die Garnitur

- knusprige Schokoladekugeln (aus dem Supermarkt)
- essbare Blüten

Zubereitung

Am Vortag

Für das Rhabarber Kompott den Rhabarber schälen und in kleine Würfel schneiden. Die tiefgefrorenen Himbeeren über einer Schüssel in einem Sieb abtropfen lassen und das Abtropfwasser zum Rhabarber geben. Dann die Rhabarberwürfel, den Gelierzucker, das Mineralwasser, die Himbeeren und den gehackten, frischen Ingwer in ein Einweckglas geben und dieses im Rohr eine Stunde bei 80° C dämpfen. Dann das Einweckglas über Nacht auskühlen lassen.

Am Kochtag

1. Für den Milchreis zuerst den Sushi Reis zweimal waschen. Dann die Milch mit dem Kristallzucker und dem Vanillezucker in einem Topf vermengen und langsam aufwallen lassen. Unter ständigem Rühren den Reis zugeben und diesen so lange kochen, bis er weich ist, gegebenenfalls mit etwas Wasser aufgießen. Kurz vor Beendigung des Garprozesses die gehackten Mandeln und die Sonnenblumenkerne hinzufügen. Anschließend den Milchreis im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.

2. Zum Schluss das Vanilleeis mit dem gekühlten Milchreis vermengen und mittig in einem tiefen Teller anrichten. Das Rhabarber Kompott darüber geben und das Dessert mit knusprigen Schokoladekugeln und essbaren Blüten garnieren.