

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH



Reicher Ritter mit Nougatcreme, Banane & Golden Milk

Koch: Markus Fuchs

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Reichen Ritter

- 8 Scheiben Brioche (alternativ: Toastbrot)
- 4 EL Nougatcreme (vorzugsweise ohne Palmfett)
- 2 Bananen
- Butterschmalz zum Ausbacken

Für die Tunke

- 2 Eier
- 125 ml Milch
- Staubzucker
- 1 Msp. Kurkuma

Für die Golden Milk

- 750ml Milch
- ½ TL Kurkuma
- ½ TL Zimt (gemahlen)
- 2-3 Gewürznelken
- 2 EL Vanillezucker
- 1 Msp. Kardamom (gerieben)
- 1 Umdrehung Pfeffer aus der Mühle
- 4 Gläser

Quelle: ORF extra

Für die Garnitur

- Staubzucker
- 4 Minzblätter

Zubereitung

- 1.** Für die Reichen Ritter zuerst die Bananen schälen und in 3 cm dünne Scheiben schneiden. Dann die Briochescheiben mit der Nougatcreme bestreichen und mit den Bananenscheiben belegen. Eine zweite Briochescheibe mit Nougatcreme bestreichen und auf die mit Bananen belegte erste Scheibe legen. Den Vorgang viermal wiederholen.
- 2.** Für die Tunke die Eier, etwas Kurkuma und die Milch in einem weiten Gefäß miteinander verquirlen. Die Doppeldecker-Briochebrote durch die Tunke ziehen und in einer Pfanne in schäumendem Butterschmalz ausbacken. Danach auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen.
- 3.** Für die Golden Milk die Milch erhitzen und mit den Gewürzen (Kurkuma, Zimt, Gewürznelken, Vanillezucker, Kardamom, Pfeffer) aufschäumen lassen. Anschließend mit einem Stabmixer mixen und durch ein Sieb direkt in die Gläser abfüllen.
- 4.** Zum Schluss die Reichen Ritter quer halbieren, auf einem flachen Teller anrichten, mit Staubzucker bestreuen und mit einem Minzblatt garnieren. Gemeinsam mit einem Glas Golden Milk servieren.