

Piña-Colada-Milchreis mit karamellisierten Datteln

Für zwei Personen

Für den Milchreis:

100 g rundkorn Milchreis

1 Vanilleschote

20 g Butter

750 ml Milch

$\frac{1}{4}$ frische Ananas

1 Prise Salz

250 ml Kokosmilch

30 g Zucker

Für die Datteln und Mandeln:

50 g entsteinte Datteln

4 cl brauner Rum

50 g gehäutete Mandeln

30 g brauner Zucker

Für den Milchreis die Milch in einem Topf zum Kochen bringen. Die Vanilleschote der Länge nach anschneiden und das Mark herauskratzen. Die Kokosmilch, die Butter, den Zucker und das Vanillemark mit dem Reis zugeben und für eine halbe Stunde kochen. Eine Prise Salz hinzugeben.

Die Datteln halbieren und mit den Mandeln und braunem Zucker in eine heiße Pfanne geben und karamellisieren. Anschließend die Pfanne mit braunem Rum ablöschen.

Die Ananas halbieren, das Fruchtfleisch heraustrennen und in feine Würfel schneiden. Die Ananaswürfel in den fertigen Milchreis unterrühren und auf Teller geben. Mit den karamellisierten Datteln und Mandeln garnieren und servieren.

Tom Mackenroth am 27. März 2015