

Reis-Creme mit Früchten

Für 2 Personen

Für die Garnitur:

40 g Wildreis	Salz	150 g Ananasfruchtfleisch
1 Orange	2 EL Butter	1 EL Puderzucker
20 g Walnüsse	1 EL Kokosraspel	2 EL Orangenlikör

Für die Reiscreme:

30 g Langkornreis	100 ml Milch	1 Vanilleschote
Schale von je	$\frac{1}{4}$ unbehandelten Orange	$\frac{1}{4}$ unbehandelten Zitrone
2 EL Zucker	2 Eigelb	30 g Puderzucker
20 g getrocknete Aprikosen	20 g Rosinen	2 EL Läuterzucker
3 Blatt Gelatine	60 ml Orangensaft	1 EL Orangenlikör
100 g Sahne	3 Eiweiß	1 Prise Salz

Für die Garnitur:

Wildreis in 200 ml Salzwasser, zugedeckt ca. 50 Minuten garen. Abgießen und abkühlen lassen.

Für die Reiscreme:

Backofen auf 170 Grad vorheizen. Langkornreis abspülen und in reichlich Wasser ca. 1 Minute blanchieren, abgießen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Reis mit Milch, Vanillemark und -schote, Zitronen- und Orangenschale und 1 EL Zucker in einen Topf geben. Abdecken und im vorgeheizten Backofen auf einem Gitter ca. 20 Minuten garen. Inzwischen Eigelbe und Puderzucker hell-schaumig schlagen. Aprikosen fein schneiden. Mit Rosinen und Läuterzucker mischen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Reis aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Eigelb-Zuckermischung unter den Reis heben. Läuterzuckerfrüchte ebenfalls unterheben. Orangensaft und Orangenlikör erhitzen. Ausgedrückte Gelatine darin auflösen. und Diese Mischung unter den Reis geben. Abschmecken und abkühlen lassen. Sahne steif schlagen. Eiweiß, 1 EL Zucker und 1 Prise Salz cremig schlagen. Eiweiß und Sahne nacheinander unter den abgekühlten Reis heben. Reis in Gläser füllen und kühlen.

Für die Garnitur:

Ananas in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Orange so dick schälen, dass die weiße Haut entfernt wird. Die Filets herausschneiden, den Saft dabei auffangen. Butter und Puderzucker in einer Pfanne schmelzen. Ananas darin karamellisieren lassen. Walnüsse, Kokosraspel, Wildreis und Orangenfilets, aufgefangenen Saft und Orangenlikör zugeben und alles kurz aufkochen lassen. Die Mischung vom Herd ziehen und auskühlen lassen. Fruchtmischung auf der Reiscreme verteilen. Nach Belieben mit Marshmallows servieren.

TIPP:

Läuterzucker selbst gemacht Läuterzucker eignet sich zum Verfeinern von Desserts und Kuchen. So wird es gemacht: 500 g Zucker und 500 ml Wasser verrühren und ca. 10 Minuten einkochen lassen. Abkühlen lassen und in fest verschließbare Gläser füllen. Wer mag, kann den Zucker mit Gewürzen wie Vanille, Sternanis, Zimt, Orangen- oder Zitronenschale aromatisieren. Einfach mit Wasser und Zucker köcheln lassen.

Jörg Sackmann am 02. April 2013