

Juwelen-Milch-Reis

Für 4 Personen

Milchreis:

500 g Milchreis	1 l Milch	250 ml Kokosmilch
0,5 Schote Vanille	1 Zimtrinde	5 Kardamomkapseln
10 Safranfäden	0,5 Zitrone, unbehandelt	0,5 Orange, unbehandelt
50 g Zucker	1 TL Rum	100 g Sahne, geschlagen
Salz		

Anrichten:

1 – 2 EL Granatapfelkerne	1 EL Pistazien	1 EL Mandelblättchen, gebräunt
1 EL Mangowürfel	1 EL Papayawürfel	

Milchreis:

Den Reis waschen, abtropfen lassen, mit Milch, Kokosmilch, Vanille und einer Prise Salz in einem Topf langsam aufkochen lassen. Unter häufigem Rühren gut 25 bis 30 Minuten mehr ziehen als köcheln lassen. Nach 20 Minuten die Zimtrinde mit Kardamom und den Safranfäden dazu geben. Einen Teelöffel Schale der Zitrone und etwa eine Messerspitze Schale der Orange abreiben. Am Ende der Garzeit vom Herd nehmen, den Zucker mit dem Zitronenabrieb, Orangenabrieb und Rum hinein rühren und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Zimt und Vanille mit dem Kardamom entfernen. Zum Schluss die Sahne unterziehen.

Anrichten:

Den Milchreis in Dessertschalen füllen und mit Granatapfelkernen, Pistazien, Mandelblättchen und Fruchtwürfeln garnieren.

Tipp:

Nach Belieben kann der Reis noch mit einigen kleinen Flöckchen Blattgold garniert werden. Zucker wird dem Reis erst am Ende der Zubereitung hinzugefügt, dadurch wird der Reis schneller weich.

Alfons Schuhbeck am 10. Februar 2012