

## Gratinierter Milch-Reis mit Mango-Kompott

### Für 2 Personen

3/8 l Milch	80 g Milchreis	1 TL abgeriebene Orangenschale
2 Vanilleschoten	1 Prise Salz	1 Ei 70 g Zucker
10 g Butter	1 Mango	1/8 l Orangensaft
2-3 cl Quittenschnaps	1/2 TL Stärke	1/8 l Schlagsahne
1 EL geriebenes Weißbrot	1 Eigelb	1 EL Puderzucker

Die Milch in einen Topf geben und aufkochen. Milchreis, Orangenschale, ausgekratztes Mark einer Vanilleschote und Salz dazugeben und bei geringer Hitze circa 20 Minuten köcheln lassen, bis der Reis gar ist. Ei trennen. Eigelb, Zucker und Butter schaumig rühren und unter den leicht abgekühlten Milchreis mengen. Eiweiß zu Schnee aufschlagen und unter den Milchreis heben. Den Reis in eine gefettete Auflaufform geben und ruhen lassen. Für das Kompott die Mango schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Zucker in einem Topf karamellisieren, die Mangowürfel dazugeben, mit Quittenschnaps ablöschen und den Orangensaft und das ausgekratzte Mark der Vanilleschote zugeben. Etwas von dem Orangensaft zurückhalten und mit Stärke vermengen. Die Mangowürfel aufkochen, mit der Stärke abbinden und kaltstellen. Schlagsahne mit Weißbrot, Eigelb und Puderzucker verrühren, gleichmäßig über dem Milchreis verteilen und circa 5 Minuten unter dem Grill bräunen. Den gratinierten Milchreis mit dem Mangokompott anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 24. Januar 2008