

Orangen-Milchreis



dickkuechen.de

Zutaten (für 4 Personen)

- 150 g Milchreis
- 6 EL Orangensaft
- 125 ml Milch
- 2 EL Zucker
- Mark einer halben Vanilleschote
- 1 Prise Salz
- 4 Blatt Gelatine
- 1 Orange, unbehandelt
- 1 Becher Sahne
- 1 EL Zucker
- 2 Orangen
- Zitronenmelisse oder Minze

Zubereitung

1. Milchreis mit Orangensaft und Milch sowie Zucker, Vanillemark und einer Prise Salz in einen ungelochten Garbehälter geben und garen.

Dampfgaren 100°C / 30 Minuten

Druckdampfgaren 100°C / 30 Minuten

2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und zum gegarten Reis geben und umrühren.

Von einer Orange die Schale abreiben und dazugeben. Alles auskühlen lassen.

Sahne mit Zucker steif schlagen. Zwei Orangen filetieren und mit der geschlagenen Sahne unter den Orangenreis heben.

Mit Zitronenmelisse oder Minze garniert servieren.

Zubereitungstipps

Sie können den Milchreis auf einem Saucenspiegel aus Orangensaft anrichten.

Dieses Rezept können Sie auch mit anderen Obstsorten zubereiten, z.B. Äpfeln,

Erdbeeren, Pfirsichen, Pflaumen usw.