Rezept

Reis Trauttmansdorff mit Kirschen und altem Balsamico

Ein Rezept von Reis Trauttmansdorff mit Kirschen und altem Balsamico, am 27.04.2024

Zutaten

1	Vanilleschote
50 g	Zucker
1 Stück	Bio-Zitronenschale (etwa 6 cm)
2 Blatt	weiße Gelatine
200 g	Sahne
2 EL	brauner Zucker
1-2 kleine Zacken	Sternanis
200 ml	Kirschsaft (oder Kirschsud aus dem Glas)
1	½ TL Kartoffelstärke
125 g	Milchreis (Rundkornreis)
500 ml	Milch
1 Stück	Bio-Orangenschale (etwa 6 cm)
3 EL	Maraschino (heller Kirschlikör)
300 g	Kirschen (frisch oder aus dem Glas)
100 ml	roter Portwein
1 kleines Stück	Zimtstange
1 TL	alter Aceto balsamico

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Die Vanilleschote längs aufritzen und das Mark herausschaben. Beides mit Reis, Zucker, Milch, Zitronen- und Orangenschale in einem kleinen Topf (20 cm Ø) mischen. Aufkochen und den Reis abgedeckt bei schwacher Hitze in etwa 18 Min. weich kochen. Dabei gelegentlich umrühren.

2. Den Reis vom Herd nehmen und weitere 7 Min. quellen lassen. Inzwischen die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

3. Den Milchreis in eine Schüssel füllen, Vanilleschote und Zitrusschalen entfernen. Die Gelatine ausdrücken und in den Reis rühren, Maraschino unterziehen. Den Reis vollständig auskühlen lassen.

4. Die Sahne steif schlagen und unter den Reis heben. Den Reis in die mit Backpapier ausgelegte Springform füllen. Springform mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 4 Std. oder über Nacht kühl stellen.

5. Die Kirschen waschen, entstielen, halbieren, entkernen und in eine Schüssel geben. Den Zucker in einem kleinen Topf (20 cm Ø) hellbraun karamellisieren lassen. Mit Portwein ablöschen und 1 Min. einkochen lassen. Sternanis, Zimt, Kirschsaft und Essig einrühren und bei mittlerer Hitze 4 Min. weiterköcheln lassen.

6. Die Stärke mit etwas kaltem Wasser verquirlen. In die kochende Sauce rühren und 3 Min. sämig einkochen lassen. Sternanis und Zimt entfernen und lauwarm abkühlen lassen. Die Sauce über die Kirschen gießen und durchrühren.

7. Den Rand der Springform lösen, abnehmen und den Reis in 4 Tortenstücke schneiden. Mit der lauwarmen Kirschsauce servieren.