

Rezept

# Mohn-Milchreis mit karamellisierten Birnen

Ein Rezept von Mohn-Milchreis mit karamellisierten Birnen, am 25.04.2024

## Zutaten

### Für den Milchreis

<b>200 g</b> Risottoreis (z. B. Carnaroli)	Salz
<b>2 TL</b> Butter	<b>2 EL</b> gemahlener Mohn
<b>1/2 l</b> Milch	<b>2-3 EL</b> Zucker
<b>200 g</b> Sahne	

### Für die karamellisierten Birnen

<b>1/2</b> Bio-Zitrone	<b>1</b> Birne
<b>1-2 EL</b> Zucker	Saft von 1 Orange (ca. 100 ml)
<b>1 TL</b> kalte Butter	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 565 kcal

## Zubereitung

- 1.** Für den Milchreis den Reis mit 1 Prise Salz in einen Topf geben, mit Wasser bedecken und 10 Min. kochen lassen. Den Reis in ein Sieb abgießen.
- 2.** In einer Pfanne die Butter zerlassen und den Mohn darin 1 Min. rösten. Den Reis, die Milch und den Zucker dazugeben. Den Reis bei kleiner Hitze in 15 Min. fertig garen, dabei gelegentlich umrühren. Den Milchreis in eine Schüssel füllen und abkühlen lassen.
- 3.** Die Sahne mit dem elektrischen Handrührgerät steif schlagen und unter den abgekühlten Milchreis heben. Den Milchreis zugedeckt mindestens 1 Std. kühl stellen.
- 4.** Für die Birnen die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Birne schälen und vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Viertel in schmale Spalten schneiden. Die Birnenspalten mit etwas Zitronensaft beträufeln.
- 5.** Den Zucker mit 1-2 EL Wasser in einer Pfanne hellbraun karamellisieren lassen. Den Karamell mit dem restlichen Zitronensaft und dem Orangensaft ablöschen und die Zitronenschale dazugeben. Die Sauce sirupartig einkochen lassen. Die Butter einrühren und die Birnenspalten in der Sauce schwenken (falls die Birne nicht ganz weich war, einige Minuten köcheln lassen). Den Milchreis mit den Birnenspalten anrichten.