



Reis Trauttmansdorff mit Erdbeeren von Armin Roßmeier

Zutaten für vier Personen

120 g Milchreis
380 ml Milch
je 1/2 Schale von einer unbehandelten Zitrone- und Orange
je 1 TL Zitronen- und Orangengranulat
1 Vanilleschote
80 g Zucker
180 ml geschlagene Sahne
5 Blatt Gelatine
200 g Erdbeeren

Für das Baiser

2 Eiweiße
1 1/2 EL Puderzucker
Mark einer Vanilleschote
8 Minzkrönchen

Nährwert pro Portion

358 kcal – 16 g Fett – 9 g Eiweiß – 43 g Kohlenhydrate – 3,5 BE
Dieses Gericht ist lacto-vegetarisch.

Zubereitung (circa 30 Minuten)

Milch aufkochen, den Reis, ausgeschabte Vanilleschote, Zitronen- und Orangen-Schale und Zitronen- und Orangengranulat zugeben. Alles köcheln lassen. Ingredienzien herausnehmen und abkühlen lassen. Dann Zucker unterrühren, geschlagene Sahne unterheben. Die Gelatine kalt einweichen, dann gut ausgedrückt in einem Schälchen am Herdbrand zerlaufen lassen und unterziehen. Erdbeeren säubern, würfeln und unterarbeiten. Die Masse in Thermoteetassen abfüllen.

Eiweiß mit Zucker steif schlagen. Das Vanillemark zugeben und alles in einen Spritzsack mit Lochtülle füllen. Schöne Spitzhäubchen auf das Dessert spritzen. Diese mit einer Gaspistole abflämmen und mit Minzkrönchen garnieren.