

Piña-Colada-Risotto

Für zwei Personen

120 g Risottoreis	1 Scheibe Dosenananas	100 ml Gemüsefond
75 ml Kokosmilch	125 ml Ananassaft	weißer Rum
mildes Chilisalz		

Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Reis auf einem Sieb unter fließend kaltem Wasser waschen, bis das Wasser klar abläuft, und abtropfen lassen. Einen Teil Reis mit vier Teilen Flüssigkeit aus Fond, Kokosmilch und Ananassaft in einen Topf geben und leicht köcheln lassen. Ein Blatt Backpapier direkt darauflegen und alles knapp unter dem Siedepunkt etwa 20 Minuten ziehen lassen.

Ananasscheiben in einen halben bis zwei Zentimeter große Würfel schneiden und zum Schluss unter den Risotto ziehen, mit Chilisalz und Rum abschmecken.

Alfons Schuhbeck am 05. Februar 2016