

# Festliches Milchreis-Dessert mit Kirschen

## Für 4 Personen:

### Für die Kirschen:

2 EL Zucker	500 ml Kirschsafte	1 Bio-Orange
1 Zimtstange	1 Sternanis	1 Chilischote
0.5 Bio-Zitrone	100 ml Portwein	1.5 EL Balsamico-Essig
1 Glas Sauerkirschen		

### Für den Milchreis:

2 EL Butter	250 g Milchreis	50 g Zucker
250 ml Sahne	250 ml Milch	1 Bio-Orange
1 Stange Vanille	1 Sternanis	1 Zimtstange
3 Kapseln Kardamom	1.5 EL Honig	

### Servieren:

Mandelblätter	250 ml Sahne	2 Rippen Edelbitterschokolade
1 Zweig Rosmarin		

### Für die Kirschen:

Zucker in einen Topf geben und karamellisieren lassen. Den Kirschsafte angießen und den karamellisierten Zucker darin auflösen. 2-3 Stücke Orangenschale, Chili, Zimt und Sternanis hinzufügen. Den Zitronensaft in den Sud pressen und die ausgepresste Zitronenhälfte mit hineinlegen. Alles 10 Minuten köcheln lassen, bis eine sämige Konsistenz entsteht. Dann Portwein und Balsamico hinzufügen (Menge nach Geschmack). Wer mag, kann auch auf Portwein verzichten. Zum Schluss die gut abgetropften Kirschen (die Flüssigkeit aus den Gläsern nicht verwenden) dazugeben und in dem Sud bei kleinster Hitze 1 Stunde ziehen lassen.

### Für den Milchreis:

Butter in einem Topf bei mittlerer Temperatur erhitzen. Den Reis hinzufügen und mit der Butter vermengen. Sahne und Milch dazugeben und alles gut verrühren.

Vanillestange auskratzen. Mark und Schale mit Sternanis und Zimt hinzufügen. Den Milchreis bei milder Hitze leicht köcheln lassen. Dabei immer alles gut verrühren.

Gegebenenfalls noch etwas warme Milch hinzufügen, falls die Flüssigkeit zu schnell verdampft. Wenn der Reis gar und cremig ist, die Masse mit Honig süßen und gemörserte Kardamomsamen hinzufügen. Die Garzeit richtet sich nach dem Geschmack. Die einen mögen den Reis etwas bissfester, die anderen weicher und cremiger.

### Servieren:

Vor dem Anrichten die Mandelblätter ohne Fett in einer Pfanne rösten und die Sahne steif schlagen. Wie folgt in Cocktailgläser oder Schalen füllen: Zunächst je 1 Portion Reis in die Gläser geben, dann Kirschen und Sud. Darauf 1 Klecks Sahne setzen, geröstete Mandelblätter und geraspelte Schokoladen daraufgeben. Wer mag, kann außerdem ganz fein gehackte Rosmarinnadeln darüber streuen und alles mit geschlagener Sahne krönen.

Rainer Sass am 18. Dezember 2021