

Milch-Reis-Kroketten mit Ananas und Chili-Vanille-Soße

Für 4 Personen

1 l Milch	150 g Milchreis	Zucker
1/2 frische Ananas	1 Vanilleschote	1 rote Chilischote
200 g Hefezopf vom Vortag	4 Eier	2 EL Mehl
1 EL Butter	1-2 EL brauner Zucker	Butterschmalz

600 ml Milch und den Milchreis in einen Topf geben und aufkochen lassen, dabei öfter umrühren, mit etwas Zucker abschmecken und ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis der Reis weich ist und die Konsistenz des Milchreis relativ dick ist. Dann auskühlen lassen. Milchreis in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle geben und zu ca. 7 cm lange Rollen (Kroketten) auf einen großen Teller oder eine Platte aufspritzen, dann kalt stellen. Ananas schälen, den harten Strunk ausschneiden und das Fruchtfleisch in schöne Stücke schneiden. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herausstreichen. Chili halbieren, die Kerne ausstreichen und das Fruchtfleisch sehr fein hacken. Hefezopf in feine Brösel reiben oder cuttern. Die Eier trennen. Die Milchreisrollen in Mehl wenden, durchs Eiweiß ziehen und mit den Hefezopfbröseln panieren. Eigelbe mit 400 ml Milch, Vanillemark, gehackte Chili und 2 EL Zucker in einen Schlagkessel geben und über dem heißen Wasserbad aufschlagen, bis die Eier binden und die Sauce eine dickliche Konsistenz hat. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Ananasstücke anbraten, braunen Zucker überstreuen und diesen karamellisieren lassen. In einer tiefen Pfanne mit reichlich Butterschmalz die Milchreiskroketten goldbraun ausbraten. Die Milchreiskroketten mit der Vanillesauce und den Ananasstücken anrichten.

Jacqueline Amirfallah 15. Februar 2012