

Milch-Reis mit frischen Erdbeeren

Für 2 Personen

250 g Erdbeeren, frisch	80 g Milchreis	10 g Butter
250 ml Milch	4 Orangen	2 EL Mandelblättchen
2 EL Zucker	1 EL Schmand	2 TL Orangenlikör
1 TL Speisestärke	1 TL Vanillezucker	1 Prise Salz

Den Milchreis in die Milch hineinrühren, mit dem Salz würzen und aufkochen lassen. Bei geringer Hitze zugedeckt 20 Minuten köcheln lassen und gelegentlich umrühren. Die Orangen halbieren und den Saft auspressen. Zwei Esslöffel Orangensaft mit der Stärke und einem Esslöffel Zucker verrühren. Den restlichen Orangensaft aufkochen lassen und mit der angerührten Stärke binden. Anschließend alles erneut kurz aufkochen lassen, den Grand Marnier hinzugeben und das Ganze abkühlen lassen. Die Erdbeeren vom Grün befreien, halbieren und mit der Orangensoße vermischen. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Den Milchreis vom Herd nehmen und den restlichen Zucker, den Vanillezucker, den Schmand und die Butter unterrühren. Den Milchreis in Dessertschalen füllen und die Erdbeeren sowie die Mandeln darüber.

Horst Lichter am 04. September 2009