

Reis-Bällchen mit Pflaumen

Für vier Portionen

Für die Milchreisbällchen:

200 g Milchreis	1 L Vollmilch	30 g Zucker
100 g Vollkornpaniermehl	1/2 Vanilleschote	1 Messerspitze Zimt
1 Prise Salz	700 ml Rapsöl	

Für das Pflaumenkompott:

500 g reife Pflaumen	200 ml Rotwein	20 g Honig
15 g Zucker	1 Rosmarinzweig	1 TL Maisstärke

Für die Dulce de Leche:

200 g gezuckerte Kondensmilch	50 ml Milch
-------------------------------	-------------

Alle Zutaten in einen Topf geben, der mindestens 2 Liter fasst. Unter gelegentlichem Rühren aufkochen, den Herd auf die kleinste Stufe stellen, Topfdeckel aufsetzen, geschlossen 20 Minuten köcheln lassen. Herd ausstellen, den Reis 15 Minuten ziehen lassen.

Die Konsistenz sollte so fest sein, dass er formbar ist. Sollte der Reis noch zu feucht sein, kurz offen und unter Rühren erhitzen. Den abgekühlten Reis abgedeckt im Kühlschrank erkalten lassen.

Pflaumen häuten. Dieser Schritt ist nicht unbedingt notwendig, lohnt sich aber: Pflaumen am runden Ende kreuzförmig einritzen. In einen Topf mit kochendem Wasser geben. Sobald die Haut sich löst, herauslöffeln. In Eiswasser geben, abgießen, abtropfen lassen.

Haut mit der Hand abziehen, aufheben. Pflaumen entkernen und halbieren.

Kompott zubereiten. Honig, Zucker und 1 EL Wasser in einem Topf karamellisieren. Pflaumenschalen und Rosmarin zugeben, mit Wein oder Saft ablöschen. Sud auf zwei Drittel seines Volumens einkochen. Rosmarin entfernen, Sud pürieren, mit Maisstärke abbinden.

Halbierte Pflaumen unterheben.

Dulce de Leche herstellen. Kondensmilch in eine gut beschichtete Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze erwärmen, dabei die Masse ständig mit dem Teigschaber vom Pfannenboden schaben. Sobald sie karamellisiert, frische Milch zufügen, zu einer zähen Masse aufkochen. In ein hohes Gefäß geben, cremig pürieren.

Aus dem Reis billardkugelgroße Kugeln formen, in Vollkornpaniermehl wälzen. Das Öl in einem breiten Topf oder einer Fritteuse erhitzen.

Bällchen hineingeben, etwa drei Minuten frittieren. Mit einem Schaumlöffel herausholen, abtropfen lassen.

Als Hauptgericht einplanen. Servieren Sie die Bällchen als süße Hauptmahlzeit.

Der frittierte Milchreis und die Dulce de Leche sind recht energiereich. Dulce de Leche aus der Pfanne. Traditionell wird Milch mit Zucker eingekocht, bis alles zu einer Creme karamellisiert. Viele lassen nur eine Dose Kondensmilch zwei Stunden im Wasserbad kochen. Das birgt ein Explosionsrisiko. Wir umgehen es mit dem offenen Einkochen. Um den Flüssigkeitsverlust auszugleichen, geben wir Milch nach dem Karamellisieren dazu.

test Oktober 2017