

Chinesisches Reiseis auf Hibiskusblütengelee

Rezept für 4 Personen

Einkaufsliste:

Reiseis:

500 ml Milch
180 g Rundkornreis
2 TL Butter
140 g Zucker
1 Prise Salz
½ Kaffir-Limonenblatt
1 TL Zitronenabrieb
4 Blatt Gelatine
etwas Reisschnaps

Hibiskusgelee:

350 ml Wasser
3 Blatt Gelatine
10 g Hibiskusblüten
20 g Kandiszucker
2 cl Pflaumenwein

Zubereitung:

Hibiskusgelee:

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit die Blattgelatine in kaltem Wasser quellen lassen. Die Hibiskusblüten und den Kandiszucker in das Teeei füllen. Das Teeei für ca. 5 Minuten in das noch heiße Wasser geben, den Topf vom Herd nehmen.

Hat das Wasser die Aromen und die Farbe der Hibiskusblüten aufgenommen, die Gelatine darin auflösen. Das Hibiskusgelee mit Pflaumenwein verfeinern und in Schälchen abfüllen.

Für 1-2 Stunden im Kühlschrank gelieren lassen.

Reiseis:

Die Hälfte der Milch kurz aufkochen. Den Rundkornreis in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben, mit der Hand einige Male umrühren, das milchige Wasser abschütten. Diesen Waschvorgang 2-3 Mal wiederholen. Den gewaschenen Reis zur heißen Milch geben, unter ständigem Rühren kurz aufkochen lassen.

Butter, Zucker, Salz, das Limonenblatt und Limonenabrieb zum Reis geben, ca. 30 Minuten bei ganz schwacher Hitze ziehen lassen. Dabei das Rühren nicht vergessen, da der Reisbrei schnell anbrennt. Die Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen. Nach dem Aufquellen die Gelatine auspressen und zum warmen Milchreis geben. Die am Anfang bereitgestellte kalte Milch zum Milchreis gießen, die Masse mit einem Schneebesen verrühren.

Die Milchreismasse durch ein Sieb streichen und in eine handelsübliche Speiseeismaschine füllen. Die Eismaschine je nach Hersteller um die 50 Minuten laufen lassen. Das Reiseis mit einem Löffel zu Nocken abstechen, mit einem Kaffir-Limonenblatt dekorieren.

Timos Tipp:

Dieses Eis schmeckt ebenso hervorragend zu Früchtekompott oder Bitterschokolade. Eine weitere Alternative ist das Servieren mit einer leckeren Tasse Grüntee, verfeinert mit Honig.

Viel Spaß beim Nachkochen...

