



hr1-DOLCE VITA

Ingo Bockler

Milchreis mit Zimtzwetschgen Sous Vide

ZUTATEN:

Milchreis:

300 ml Milchreis
100 g Milchreis
100 ml Sahne
50 ml Apfelsaft
20 g Butter
1 Msp. Vanillemark
1 Msp. Zimt

Zimtzwetschgen:

400 g Zwetschen
80 ml Läuterzucker (mit Zimtrinde gekocht)
Zitronensaft

Zimtpulver und Minze zum Garnieren

ZUBEREITUNG

Milchreis:

Reis, Milch, Sahne, Apfelsaft, 20 g Butter, Vanillemark, Zimt und Kardamom in einen Vakuumbbeutel geben und vakuumieren. Bei 85°C ca. 65 Minuten Sous Vide garen.

Zimtzwetschgen:

Zwetschgen waschen, halbieren und entkernen. Geordnet in einen Beutel geben, Läuterzucker und einen Spritzer Zitronensaft zufügen und vakuumieren. Bei 78°C etwa 60 Minuten garen.

Anrichten:

In kleine Bowls füllen, mit Zimtpulver bestreuen und ein Minzblatt ansetzen.