

Kokos Milchreis mit pochierten Birnen



Für den Milchreis

180g Risottoreis
400ml Kokosmilch
130ml Milch
60g Butter
1TL Vanillemark
1/2TL Zimt
1TL Kardamom
70g Zucker
125g Mascarpone

Für die Birnen

3-4 Birnen
300g Zucker
300ml Rotwein
2-3 Zimtstangen
1Vanilleschote
1 Orange - in Scheiben geschnitten

So wird's gemacht:

Für den Milchreis Risottoreis, Zucker, Gewürze, Milch, Butter und Kokosmilch in einen Topf geben und aufkochen, dabei sehr gut rühren, dann herunterstellen und auf mittlerer Stufe ca. 20 Minuten köcheln lassen bis der Reis die gewünschte Konsistenz besitzt. Nun Mascarpone unterrühren und für ca. 5 Minuten bedeckt ruhen lassen

Für die Birnen Den Zucker in einen Topf geben und karamellisieren. Rotwein derweil erhitzen und den heißen Rotwein unter rühren zu dem karamellisierten Zucker geben. Nun die Orange sowie die Gewürze hinzufügen und köcheln lassen. Nach etwa 5 Minuten Orangen und Gewürze entfernen. Die Birnen schälen und in den Topf geben. Früchte für 10-15 Minuten in der heißen Flüssigkeit ziehen lassen, die Früchte sollten nun weich sein. Früchte auf einem Teller abtropfen lassen. Rotwein etwas weiter zu einem Sirup einlocken. Birnen auf den Milchreis geben und mit dem Roweinsirup beides übergießen