

Reis Trauttmansdorf

Kategorie

Portionen 4

Datum 10.06.2011

Zutaten

4	Stck.	Haselnüsse	0	karamellisiert
1	Stck.	Birne, Williams	0	
24	Spritzer	Schokoladen-Zitronensauce	0	
350	ml	Milch 3,8%	1	
1	Blatt	Gelatine	1	
40	g	Basmatireis	1	
0,5	Stck.	Pandanblatt	1	
1	Stck.	Vanilleschoten	1	
20	g	Zucker	1	
1	cl	Birnengeist	1	
5	Blatt	Gelatine	2	
100	g	Milchreis	2	
500	ml	Milch 3,8%	2	
1	Stck.	Vanilleschoten	2	
70	g	Zucker	2	
175	g	Sahne 33% geschlagen	2	
2	cl	Birnengeist	2	
1	Stck.	Zitrone, Abrieb	2	
0,4	l	Birnensaft, klar	3	
15	g	Zucker	3	
1,5	TL	Zitronensaft	3	
2	cl	Birnengeist	3	
4	Blatt	Gelatine	3	
100	ml	Sahne 33%	4	
100	g	Haselnussnougat	4	
50	g	Guanaja lactée	4	
10	g	Birnengeist	4	
6	Stck.	Eigelbe	4	
1	EL	Glukosesirup	4	
300	ml	Milch 3,8%	4	



bidname: trautt

Zubereitung



1. Reisespuma: Den Basmatireis in der Milch mit der Vanillestange, dem Pandanblatt und dem Zucker 25 Minuten köcheln lassen. Das Pandanblatt und die Vanilleschote heraus nehmen. Die Vanilleschote auskratzen und das Mark zum Milchreis geben. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in den warmen Milchreis rühren. Alles mixen und passieren. In eine ISI-Fische abfüllen und mit 2 Patronen begasen. 2-3 Stunden kühl stellen und dann bei Bedarf spritzen.
2. Reis waschen und abtropfen lassen.
Milch mit der aufgeschlitzten Vanilleschote zum Kochen bringen.
Reis und Zucker einrühren und bei milder Hitze 30 bis 35 Minuten ausquellen lassen. Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und mit dem leicht abgekühlten Reis verrühren.
Sahne steif schlagen und mit dem Birnengeist unterheben. In ein flaches Gefäß 1,5cm hoch einsetzen. Kühl stellen.
3. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die restlichen Zutaten auf 50°C erwärmen und dann die Gelatine darin auflösen. Den Fond nun auf den Milchreis gießen und wieder kühl stellen.
4. Milch und Sahne aufkochen. Zusammen mit den 6 Eigelben zur Rose abziehen. Den Glukosesirup zugeben und dann die geschmolzene Guanaja Couverture und den geschmolzenen Nougat. Alles gut verrühren und dann den Birnengeist zugeben. In einer Eismaschine frieren.
5. Optimal gereifte Birnen kann man direkt verwenden und sticht sie nur rund aus. Sonst werden sie in einem Vanillesud weich pochiert. Je zwei kleine runde Kreise von 1,5cm Durchmesser und einen Kreis von 4cm Durchmesser in der Mitte nochmal ausgestochen wird. So erhalten wir einen Ring den wir in Goldpulver walzen und dann mit dem Reisespuma füllen. Den Reis Trauttmannsdorf schneiden wir in Rechtecke von 3,5cm x 5,5cm. Pro Teller 2 Stück. Den Haselnussabläß schneiden wir in 4,5cm x 6,5 cm und richten es dann schichtweise an. 4 Schokoladenkrokantippen werden an das Eis gelegt. Der Schnittabfall der Hippen kommt als Brösel unter das Eis.

