



Reis Trauttmansdorff auf Himbeermark

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Der fast vergessene Sahne-Reis nach Ferdinand von Trauttmansdorff. Hier neu überdacht und veredelt.

Zutaten

- Für den Reis Trauttmansdorff:
- 60 g gewaschener Rundkornreis
- 250 ml Milch
- 250 ml steif geschlagene Sahne
- 40 g Zucker
- Mark von 2 Vanilleschoten
- Abrieb einer 1/2 Zitrone oder Limone
- Abrieb einer 1/2 Orange
- 4 Blatt Gelatine, eingeweicht
- Für die Einlage:
- 200 g frische Früchte, in 1 cm großen Würfeln, nach Angebot und Saison wie: Birnen, Pfirsiche, Nektarinen, Ananas, Litchi, Kiwi, o.ä.
- 2 cl Orangenlikör, Grand Marnier oder Cointreau zum marinieren
- Für die Soße:
- 250 g T.K. Himbeeren
- 1 - 2 El Zucker
- Etwas Sahnesteif

Zubereitungsart

Schritt1

Die Milch mit dem Zucker aufkochen, den gewaschenen Reis dazu geben. Mit den ausgekratzten Schoten 18 - 20 min. leise weich kochen. Danach die Vanilleschoten wieder heraus nehmen.

Schritt2

Das Vanillemark und den Zitrusfruchtabrieb dazu geben

Schritt3

Die eingeweichte Gelatine gut ausdrücken, verrühren und die Masse abkühlen lassen.

Schritt4

Kurz vor dem Stocken, zunächst die in Würfel geschnittenen und mit Orangenlikör marinierten Früchte unterheben. Dann folgt die geschlagene Sahne in zwei Schritten..In Förmchen oder Kaffeetassen, (Vorher bitte mit kaltem Wasser ausspülen) füllen, etwas aufstoßen und für 2 - 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Schritt5

Das Himbeermark:

Schritt6

Die aufgetauten Himbeeren und den Zucker mit dem Zauberstab pürieren und leicht, mit einem 1/2 Päckchen Sahnesteif binden, ev. durch ein Küchensieb streichen.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Den Sahnereis auf einem großen, dekorativen Dessertteller zunächst mit dem Himbeer-Mark ausspiegeln.

Schritt9

Die Reistimbale kurz in heißes Wasser halten, stürzen und in der Tellermitte anrichten.

Schritt10

Mit den übrigen Früchten, einem Sahnepuffer, sowie einem Zitronen-Melisse Blättchen ausgarnieren.

Rezeptart: Sonstiges **Tags:** einfach, fruchtig, himbeermark, klassiker, vielseitig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/reis-trauttmansdorff-auf-himbeermark/>