



## Milchreis mit Orangengelee und Gianduja-Espuma

### Zutaten (für 4 Personen)

- 125 g Reis
- 650 g Vollmilch
- 125 g Zucker
- 1 Stück Vanillestängel ausgeschabt
- 1 Stück Zeste von gewaschener Orange
- 125 g geschlagener Vollrahm
- 125 g Vanillecreme
- 125 g Orangensaft
- 0,5 Blatt Gelatine
- 200 g Vollrahm
- 150 g Milch
- 300 g Milkschokolade
- 3 Stück Gaspatronen für Rahmbläser
- Schokoladenpulver, Minze, Orangenscheiben für Garnitur

---

**Zubereitung** | Den Reis in kochendem Wasser ca. 3 Minuten blanchieren.

Wasser abgiessen und den Reis mit der Milch, dem Zucker, der Vanille und der Hälfte der Orangenzeste weichkochen.

Auskühlen lassen, danach die Vanillecreme und den Schlagrahm mit der restlichen Orangenzeste unterheben.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen und gut ausdrücken.

Orangensaft mit der ausgepressten Gelatine erwärmen und den Gelee auf 4 Cocktailgläser verteilen; kalt stellen.

Milch und Rahm eine Minute kochen lassen und darin die Schokolade auflösen; mit dem Stabmixer gut durchmischen.

Die Masse in einen Rahmbläser giessen und drei Gaspatronen einfüllen. Warm stellen, aber nicht zu heiss!

Milchreis auf den fest gewordenen Gelee verteilen und danach das Glas bis knapp unter den Rand mit dem Gianduja-Espuma auffüllen.

**Anrichten** | Mit Schokoladenpulver bestreuen und nach Lust und Laune mit Minze und einer Orangenscheibe ausgarnieren.

En Guete!

Urs Keller  
Küchenchef Kongresshaus Zürich