

## Milchreis mit Schokolade und Orangenragout

Zutaten für ca. 4 bis 6 Portionen:

500 ml	Milch
Prise	Salz
100 g	Rundkornreis
80 g	Zartbitter-, Vollmilch- oder weiße Schokolade, fein zerkleinert
Je nach verwendeter Schokolade gar keinen oder ½ bis 1 El Zucker	
1 Tl	Vanillezucker
2 El	Sahne
1 El	Schokoladenlikör o. ä.

### Zubereitung:

1. Milch erwärmen und eine Prise Salz zugeben.  
Reis einstreuen.  
Umrühren, damit sich der Reis gleichmäßig in der Milch verteilt.
2. Alles unter Rühren aufkochen.  
Zugedeckt bei milder Hitze etwa 25 bis 30 Minuten köcheln lassen.  
Milchreis zwischendurch immer wieder umrühren.
3. Milchreis vom Herd nehmen.  
Zerkleinerte Schokolade, Zucker, Vanillezucker, Sahne und Schokoladenlikör einrühren.
4. Den noch warmen Milchreis mit Orangenragout in tiefen Tellern oder Schalen anrichten.

## **Orangenragout**

1. Orangenzeste (ca. ¼ Orange) in feinen Streifen abziehen, darauf achten das keine weiße Fruchtsegmenthaut an der Zeste bleibt.
2. Zesten kurz in kochendem Wasser blanchieren und abgießen.
3. 3 Orangen über einer Schüssel filetieren, Saft auffangen.
4. In einem Topf 30 g Zucker trocken karamellisieren.  
Topf vom Herd nehmen und mit ca. 300 ml Saft ablöschen.
5. Topf wieder auf den Herd stellen und den Karamell loskochen.  
10 g Stärke mit 50 ml Saft verrühren und in die heiße Flüssigkeit einrühren.  
Aufkochen und kurz köcheln lassen, vom Ofen nehmen.
6. Orangensauce evtl. mit etwas Orangenlikör (Grand Marnier oder Cointreau) aromatisieren, die blanchierten Zesten und sowie die Orangenfilets einschwenken.

*Das Orangenragout kann während des Kochvorganges mit Zimt oder Sternanis oder Vanille aromatisiert werden.*

## **Zitrusfrüchte filetieren**

- An der Ober- und Unterseite eine ca. 1 cm dicke Scheibe abschneiden – das Fruchtfleisch soll sichtbar werden.
- Die Frucht auf einem Schneidebrett (Anschnitt) mit einem Messer großzügig entlang der bauchigen Form bis ins Fruchtfleisch hinein schälen, so dass die weiße Fruchtsegment-Haut mitentfernt wird.
- Die geschälte Frucht in der hohlen Hand halten, über einem Gefäß, durch keilförmige Schnitte an den Trennhäuten entlang, die einzelnen Segmente herauslösen – dabei den austretenden Saft auffangen.
- Die Reste mit der Hand auspressen.