



René Kaufmann

La riseria Testimonial, Gastronom und Küchenchef, Restaurant Rössli, Illnau

Inspiration Reis

Die Freude kocht mit



Riso dolce

Für 4 Personen als Dessert,
für 2 Personen als Mahlzeit

100 g "la riseria" Milchreis
2.5 dl Wasser
1 Prise Salz
1 Vanilleschote, aufgeschnitten
2-3 EL Akazienhonig
1 unbehandelte Zitrone, abgeriebene Schale
2.5 dl Rahm
4 Portionen Fruchtsalat oder frische Beeren
gehackte Pistazien für die Garnitur

Reis, Wasser, Salz und Vanilleschote aufkochen, bei schwacher Hitze 40 Minuten köcheln lassen. Vanillemark abstreifen und unterrühren. Erkalten lassen.

Den Reis nach Belieben mit Akazienhonig süssen und mit Zitronenschalen abrunden. Den Rahm steif schlagen und unterziehen.

Den Fruchtsalat oder die Beeren in tiefen Tellern anrichten, den Reis mit einem Esslöffel portionieren, d. h. Klösschen abstechen, auf den Früchten anrichten. Mit Pistazien garnieren.

tutto il mondo del riso.

la riseria

Riseria Taverne SA » Via Ponte Vecchio » CH-6807 Taverne
www.riseria.ch » T +41 (0)91 935 73 00 » F +41 (0)91 935 73 03

