



Lukas Betschart

La riseria Testimonial und Stv. Küchenchef, Candrian Catering AG, Zürich

Inspiration Reis

Kochen im grossen Stil



Mascarponeris mit Himbeeren

Dessert

10 g Butter
150 g "la riseria" Milchreis
5 dl Milch
1 Vanilleschote, ausgekratztes Mark
80 g Zucker
1 unbehandelte Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
100 g Mascarpone

200 g Himbeeren
Zucker zum Süssen
Minze und Himbeeren für die Garnitur

Reis in der Butter glasig dünsten, mit der Milch ablöschen, aufkochen, Vanillemark unterrühren, Milchreis unter zeitweiligem Rühren bei schwacher Hitze ca. 40 Minuten weich kochen. Die Körner müssen ganz weich sein. Pfanne von der Wärmequelle nehmen. Zucker, Zitronenschalen und Zitronensaft sowie Mascarpone unterrühren, in eine Schüssel umfüllen, zugedeckt auskühlen lassen.

Himbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen, mit Zucker süssen.

Himbeerpüree auf Gläser verteilen, mit Mascarponeris auffüllen, mit Himbeeren und Minze 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

