



Sahnereis mit Ingwer und marinierten Orangen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Der althergebrachte, klassische Sahnereis in moderner, leckerer Variation

Zutaten

- Für den Sahnereis:
 - 0,6 l Milch
 - 110 g Rundkornreis
 - 60 g kandierter Ingwer in Sirup in kleinen Würfeln
 - 2 El Ingwersirup
 - 1 Tl Zitronenabrieb
 - 80 g Zucker
 - 1 Prise Salz
 - 1/2 l geschlagene Sahne
 - 3 Blatt weiße Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht
- Für die marinierten Orangen:
 - 4 Orangen in Filets geschnitten
 - 2 cl Orangenlikör wie: Grand Marnier oder Cointreau
 - 30 g Butter
 - 30 g Zucker
 - 80 g Mandelblättchen
 - 20 g Pistazienkerne, grob gehackt

Zubereitungsart

Schritt1

Der Sahnereis:

Schritt2

Den Reis zunächst auf einem Küchensieb unter fließendem Wasser waschen und in die kochende Milch mit dem Zucker und dem Zitronenabrieb geben.

Schritt3

20 - 25 min. leise köcheln lassen, den gewürfelten Ingwer, den Sirup und die in Wasser eingeweichte Gelatine dazu geben.

Schritt4

Abkühlen lassen, kurz vor dem „Stocken“ die geschlagene Sahne in zwei Schritten locker unterheben.

Schritt5

In Förmchen, ersatzweise kalt ausgespülte Kaffeetassen portionieren, 2 Stunden kalt stellen.

Schritt6

Die Orangen:

Schritt7

Schale abschneiden, filieren und die einzelnen Segmente zwischen den weißen Häutchen heraus schneiden. Mit etwas Zucker süßen und mit dem Orangenlikör marinieren.

Schritt8

Der Pistazien und der Mandelkrokant:

Schritt9

Die Pistazien in einer Stielpfanne mit etwas Zucker goldgelb rösten, karamellisieren, anschließend grob hacken.

Schritt10

Die Mandeln ebenfalls mit etwas Butter und dem Zucker rösten, karamellisieren, danach grob zerbröseln.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Die marinierten Orangenfilets auf einem gekühlten Dessertteller verteilen und mit den Pistazien und dem Mandelkrokant bestreuen.

Schritt13

Die Portionsförmchen ganz kurz in heißes Wasser halten, stürzen und „mittig“ placieren.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** einfach und schnell, kalte desserts, mandelkrokant

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/sahnereis-mit-ingwer-und-marinierten-orangen/>