

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 31. März 2020** ▪  
**Zusatzgericht von Johann Lafer**



**Johann Lafer**

**Warmer Reisauflauf mit Kirschkompott**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Reisauflauf:**

80 g Milchreis  
1 Limette  
300 ml Milch  
3 Eier (Eigelbe)  
Butter, zum Einfetten  
90 g Zucker  
1 TL Zimt  
1 Vanilleschote  
1 Prise Salz

Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Milch aufkochen und Reis hinzufügen. Reis bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten quellen lassen. Dabei öfter umrühren. Topf vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

Eier trennen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Limette unter heißem Wasser abspülen und Schale abreiben. Eigelbe mit 50 g Zucker, Vanillemark und Limettenabrieb schaumig schlagen. Den abgekühlten Milchreis darunter rühren, dann Zimt hinzugeben. Eiweiße mit Salz steif schlagen. Dabei nach und nach den restlichen Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee unter die Reismasse heben.

Eine feuerfeste Form mit Butter einfetten die Reismasse einfüllen, mit Zimt bestäuben. Alles im Ofen etwa 45 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen.

**Für das Kirschkompott:**

300 g Kirschen mit Kirschsafte, aus dem Glas  
50 g Zucker  
1 TL Zimt

Kirschen abtropfen lassen und dabei den Saft auffangen. Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Mit Kirschsafte ablöschen. Zimtpulver einrühren. Etwas einköcheln lassen. Kirschen in eine Schale geben und den Sud über die Kirschen geben. Gut vermengen.

**Für die Garnitur:**

Puderzucker, zum Bestäuben

Milchreisauflauf mit Puderzucker bestäuben und zusammen mit den Kirschen anrichten.