

Orientalischer Milchreis mit gefüllten Datteln

(für 4 Personen):



Zutaten Milchreis:

- 800 ml Milch
- 200g Schlagsahne
- 1 Zimtstange
- 1 Prise Salz
- 2 Kardamomkapseln
- 250g Milchreis
- 125g frische Datteln
- 25g gehackte Pistazienkerne
- 50g Orangeat
- 1 EL Zucker
- 4 Orangen
- 100g brauner Zucker



- Milch, Sahne, Zimtstange, Salz und Kardamomkapseln aufkochen
- Reis zufügen, aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 30 Minuten quellen lassen, dabei mehrmals umrühren
- Datteln halbieren, entsteinen und fein würfeln
- Zimtstange aus dem Milchreis nehmen
- Datteln, Pistazien, Orangeat und Zucker unterrühren
- z.B. Tassen (ca. 300 ml Inhalt) mit kaltem Wasser ausspülen und Reis hineinfüllen, leicht andrücken und ca. 1 Stunde kalt stellen
- 2 Orangen filetieren
- 2 Orangen halbieren und Saft auspressen und 200 ml Orangensaft abmessen
- Braunen Zucker in ein Pfanne bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen
- Mit Orangensaft ablöschen, aufkochen, bei schwacher Hitze 6–8min einkochen lassen
- Reis mit einem Messer vom Tassenrand lösen, stürzen
- Mit Orangensoße, Orangenfilets, und den gefüllten Datteln verziert anrichten

Zutaten für 30 Stück Datteln:

- 30g ganze Mandelkerne (geschält)
- 40g Walnusskerne
- 30g Sesamsaat
- ½ TL gemahlener Zimt
- 20g Zucker
- ½ TL abgeriebene Orangenschale (unbehandelt)
- 10g Butter (weich)
- 30 Datteln
- 40g Pistazienkerne
- 30g Kokosraspel



- Mandeln, Sesam und Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten
- Mandeln, Walnüsse, Sesam, Zimt, Zucker und Orangenschale in einem Blitzhacker zu einer feinen Paste pürieren und Butter nach und nach zugeben
- Datteln häuten, längs aufschneiden, aber nicht halbieren, Steine entfernen
- Datteln mit der Nusspaste füllen und zusammenklappen.
- Pistazien im Blitzhacker fein hacken
- Datteln gleichmäßig in den Pistazien und den Kokosraspeln wälzen