

Björn Freitag | Matcha-Reisküchlein mit gelben Pflaumen

😊 happy-mahlzeit.com/2021/09/11/björn-freitag-matcha-reisküchlein-mit-gelben-pflaumen

Zutaten für 4 Personen:

- 200 g Mochireis (alternativ Milchreis)
- 100 ml Sahne
- 1 EL Matchapulver
- 4 gelbe Pflaumen
- 8 EL Rohrzucker
- Prise Salz
- 100 ml Sake
- etwas Shiso-Kresse

Außerdem:

ein japanischer Matchateepinsel oder sehr feiner Schneebesen

Zubereitung:

Den Mochireis gut waschen und für mehrere Stunden einweichen. Dann mit 4 EL Rohrzucker, 1 Prise Salz, etwas Wasser und der Sahne zum Kochen bringen. Unter Rühren bei geringer Hitze ca. 15 Minuten weich kochen.

Matcha mit etwas kaltem Wasser und mit Hilfe des Pinsels auflösen und gegen Ende der Kochzeit zum Reis geben. Die Konsistenz der Reismasse sollte cremig, aber relativ kompakt sein. Den Reis in Dessertgläsern abfüllen und kaltstellen.

Die Pflaumen halbieren, entsteinen und dann in Spalten schneiden. In einer Pfanne den restlichen Rohrzucker schmelzen, die Pflaumen dazu geben, mit Sake ablöschen und kurz einkochen.

Den Matcha-Reis mit Hilfe von Küchenringen warm auf Tellern anrichten oder in Dessertförmchen geben. Mehrere Stunden kalt stellen. Dann auf die Teller stürzen, mit den Pflaumen anrichten und mit etwas Shiso-Kresse garnieren.

Rezept: Björn Freitag

Quelle: einfach & köstlich vom 25. Januar 2020

Episode: Björns Reise-Küche