

## Vanille Risotto im Dampfgarer

### Zutaten für 8 Personen

300 g Milchreis  
10 El Orangensaft  
500 ml Milch  
4 El Zucker  
Mark von 1 Vanilleschote  
1 Pr. Salz  
6 Bl. Gelatine  
400 ml Sahne  
2 El Zucker  
Orangen

### Mandelkrokant

250 g Mandeln, gehackt  
60 g Zucker

### Zubereitung

- Milchreis mit Orangensaft, Milch, Zucker, Vanillemark und 1 Prise Salz in einen ungelochten Garbehälter geben und garen.
- **100 °C 30 Minuten**
- Gelatine einweichen, ausdrücken und zum gegarten Reis geben und umrühren.
- Von einer Orange die Schale abreiben und dazugeben. Alles abkühlen lassen.
- Sahne mit Zucker steif schlagen und unter den Reis heben.
  - Für den Mandelkrokant den Zucker mit **75 ml** Wasser zu einem Sirup einkochen lassen (Läuterzucker).
  - Die Mandeln mit dem Sirup mischen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben,
  - Im Backofen bei 200 °C Ober/Unterhitze backen, bis sie schön gebräunt sind

## Rhabarberkompott

### Zutaten für 8 Personen

800 g Rhabarber  
250 ml trockner Weißwein oder Apfelsaft  
250 g brauner Zucker  
2 Pk. Vanillezucker

### Zubereitung

- Rhabarber waschen, putzen, schälen und in 3 cm lange Stücke schneiden.
- Wein mit dem braunen Zucker und Vanillezucker aufkochen lassen, den Rhabarber dazugeben, aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 2 Minuten ziehen lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.