Reis-Tarte „4 Sorten“

Neulich sah ich in einer Kochsendung, wie in einem Restaurant einem Gast Milchreis zum Dessert gereicht wurde. Das ist ein wenig ungewöhnlich, da Milchreis sehr selten auf Speisekarten in Restaurants steht. Eher doch die gewohnten Desserts wie Tiramisu, Crème brûlée oder Mousse au chocolat.

Nun, aber das brachte mich plötzlich auf die Idee, dass man ja mit Reis auch Küchlein oder sogar herzhafte Frikadellen oder Pfannkuchen zubereiten kann. Und somit kann man auch Reis-Kuchen damit backen.

Also ging ich daran, eine Reis-Tarte zuzubereiten.

Eigentlich würde für eine solche Tarte ein Hefeteig besser passen. Aber die Milch in meinem Kühlschrank war leider „umgekippt“, verdorben und nicht mehr zu gebrauchen. Somit konnte ich keinen Hefeteig zubereiten. Also entschied ich mich schnell zu einem Mürbeteig für die Tarte.

Ich habe für die Tarte vier verschiedene Reissorten verwendet:

- Vollkorn-Reis
- schwarzen Reis
- roten Reis
- Basmati-Reis

Man kann den Reis auf eine einfache Art zubereiten.

Zuerst wässert man den Vollkorn-Reis 2 Stunden in leicht gesalzenem Wasser.

Schwarzer und roter Reis brauchen am längsten zu garen, also gibt man sie als erstes in leicht gesalzenes, kochendes Wasser. Man gart sie 30 Minuten. Da der Vollkorn-Reis 20 Minuten Garzeit benötigt, gibt man ihn nach 10 Minuten hinzu. Und da der Basmati-Reis 10 Minuten Garzeit benötigt, gibt man ihn nach 20 Minuten Garzeit hinzu. Und gart somit alles

zusammen fertig.

Wenn man allerdings roten und weißen Vollkorn- und Basmati-Reis in der Tarte haben möchte, muss man die vier Reis-Sorten doch separat nacheinander kochen. Denn ansonsten färbt der schwarze Reis alle anderen Sorten ebenfalls schwarz.

Und nach dem Backen, Abkühlen, Servieren und Kosten muss ich feststellen: Die Tarte verträgt eindeutig mehr Süße. Man kann also gern 3–4 Esslöffel Honig dazugeben, die Füllmasse veträgt dies auch und sie wird nach dem Abkühlen sicherlich fest und kompakt.

[amd-zlrecipe-recipe:842]