



Lauwarm geräucherte Barbarieentenbrust mit rotem Reisespuma und Püree, schwarzem Reiscraker, Frühlingsgemüse, Granatapfel und knuspriger Reisrolle

Grundrezept geröstete Reismilch (anwendbar für roten und schwarzen Reis):

Zutat	Zubereitung
250 g Reis (rot oder schwarz) 1000 mg Wasser	Reis auf einem Blech bei 175 Grad im Rohr ca. 25 Minuten „rösten“ und anschließend ins kalte Wasser geben. 3 Stunden ziehen lassen und dann einmal aufkochen und anmixen. Durch ein Etamin geben und die Reismilch auffangen.

Rezept Reisespuma:

Zutat	Zubereitung
250 ml geröstete rote Reismilch 1 Blatt Gelatine 1 Msp. Proespuma Salz, Pfeffer, Spritzer Himbeeressig, Cayennepfeffer	Die Reismilch kurz erwärmen, mit Salz, Cayenne, Essig abschmecken. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und in der warmen Reismilch auflösen. Proespuma einmixen und kaltrühren. In eine 0,5 Liter Siphon geben, mit zwei Co2 Kapseln versehen und mindestens 1 Stunde kaltstellen. Tipp: Der Reisespuma ist auch als warme Variante möglich, indem man „Proespuma caliente“ verwendet und den Siphon bei ca. 65 Grad im Wasserbad warmstellt.

Rezept: Reispüree

Zutat	Zubereitung
100 g roter Reis 300 ml Wasser 50 g Obers Lorbeerblatt, Salz	Den Reis in kaltem Wasser ca. 2 Stunden einweichen und dann in den 300 ml Wasser mit den Aromaten weich kochen. In eine Pakojetdose bis knapp unter die Markierung füllen und mit Obers auffüllen. Die Dose bis minus 20 Grad frieren und im Pakojet „pakosieren“. Das Püree erwärmen, je nach

	Geschmack würzen und in Spritzflaschen zur weiteren Verwendung geben und warm stellen.
--	--

Rezept: Reiscracker

Zutat	Zubereitung
100 g schwarzes Reispüree aus dem Pakojet 10 ml Eiweiß 5 g Pektin „yellow“	Reispüree mit Eiweiß und Pektin mixen und auf eine Silpatmatte dünn aufstreichen. Nach Belieben mit Flocken, Blüten usw. bestreuen und mindestens 8 Stunden bei 58 Grad im Dörrapparat dehydrieren.

Rezept Reisrolle

Zutat	Zubereitung
Frühlingsrollenteig Reispüree (Pakojet) gepoppten schwarzen Reis (siehe Reiskügelchen) ½ Avocado 15 g Creme Fraiche Salz, Cayennepfeffer, Zitronenzesten Butter	Den Frühlingsrollenteig in ca. 5 cm breite Streifen schneiden und mit flüssiger Butter bestreichen. Die Streifen auf Teflonschaumrollenformen einrollen und bei 180 Grad im Rohr auf Sicht goldgelb backen. Von den Formen abziehen. Die Creme: Avocado mit dem Reispüree und der Creme Fraiche mixen, abschmecken und mit dem gepoppten Reis vermengen.

Vollendung: Ein Stück der lauwarm geräucherten Entenbrust mit dem blanchierten und glacierten Frühlingsgemüse auf den Teller geben. Das Reispüree als „Tropfen“ dazwischen drapieren. Die knusprige Rolle mit der Reiscreme füllen und an die Ente stellen. Das Espuma auf die Ente geben. Mit Granatapfelkernen, dem Cracker und Erbsenkresse dekorieren.