



## Knusprige Reisbällchen mit Kardamom, Rhabarber, Spargel, Frühlingskräutern und gepopptem schwarzen Reis

### Grundrezept Reisbällchen mit Kardamom:

Zutat	Zubereitung
100 g Reis rot gekocht 100 g Reis schwarz gekocht 5 g Kardamompulver 2 g Ingwerpulver 1 Eidotter 1 Msp Maizena Salz, Cayenne, Orangenzesten 1 Ei etwas Mehl etwas Pankomehl ( grobes asiatisches Paniermehl)	Den gekochten Reis mit restlichen Zutaten vermengen. Nach Lust und Laune abschmecken. Zu Kugeln formen und frieren. Im gefrorenen Zustand panieren und langsam im gehärteten Erdnussöl bei 175 Grad knusprig frittieren.

### Rezept gepoppter Reis

Zutat	Zubereitung
Schwarzer Reis Wasser Frittierfett Salz	Den schwarzen Reis mit kaltem Wasser bedecken und langsam aufkochen. Sofort das Wasser abschütten, den Reis abschwemmen und diesen Vorgang noch 4 Mal wiederholen. Den von der Stärke befreiten Reis nun im Dörrapparat 8 Stunden bei 62 Grad trocknen. Den getrockneten Reis im heißem Frittierfett (wie Popcorn) poppen und sofort in ein Sieb geben und salzen

Anrichten: Die knusprigen Reisbällchen mit gekochtem Spargel (grün, weiß), süß-saurem Rhabarber und diversen Frühlingskräutern und Gemüse anrichten. Zum Schluss den gepoppten Reis auf den Teller fallen lassen.