

Sesam-Reisbällchen zu Pflaumenkompott

(ca. 18 Stück, 5-6 Portionen)



Zutaten:

1 Vanilleschote
500 ml Milch
1 Prise Salz
140 g Milchreis
3 EL Zucker
2 Eier (Größe M)
1½ EL Semmelbrösel
1 Glas (720 ml) Pflaumen
1 Stück (ca, 1,5 cm) Ingwerknolle
1 Stange Zitronengras
15 g Speisestärke
2 Kaffirlimettenblätter
1 Päckchen Vanillin-Zucker
2 l Öl
150 g geschälte Sesamsaat

Zubereitung:

Vanilleschote längs aufschneiden und -mark mit dem Messerrücken herauskratzen. Milch, Salz, Vanilleschote und -mark in einen Topf geben, aufkochen. Milchreis zufügen, aufkochen lassen und bei schwacher Hitze ca. 30 Minuten quellen lassen.

Von der Herdplatte ziehen. Vanilleschote herausnehmen. 1½ EL Zucker unterrühren. Eier trennen. Eiweiß kalt stellen. Eigelbe mit einer Gabel verquirlen, tröpfchenweise unter den Milchreis rühren. Semmelbrösel unterrühren. Milchreis in eine Schüssel füllen und Oberfläche direkt mit Folie bedecken. Abkühlen lassen, kalt stellen und auskühlen lassen.

Pflaumen in ein Sieb gießen, Saft dabei auffangen. Ingwer schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Zitronengras mit einem Messer zerdrücken. Pflaumensaft mit Wasser auf ca. 500 ml auffüllen. 5 EL abnehmen und mit Stärke glatt rühren.

Restlichen Saft, Ingwer, Zitronengras, Kaffirblätter, Vanillin-Zucker und 1½ EL Zucker aufkochen. Angerührte Stärke einrühren, unter Rühren aufkochen und ca. 1 Minute köcheln lassen. Zitronengras herausnehmen. Pflaumen untermengen. In eine Dessertschüssel füllen.

Öl in einem weiten Topf erhitzen (175°C). Aus dem Milchreis ca. 18 Bällchen formen. Eiweiß in einem tiefen Teller verquirlen. Bällchen erst in Eiweiß, dann in Sesam wenden. In 3 Portionen in dem Öl goldgelb frittieren. Herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Reisbällchen anrichten und Kompott dazu reichen.