

Amasaké mit Birnen und Kaki



ZUBEREITUNG

Für das Amasaké

Weichen Sie den braunen Reis 4 Std lang in Wasser ein und kochen Sie ihn im Anschluss mit 500 g Wasser bis Sie eine breiige Konsistenz erhalten.

Im Anschluss lassen Sie ihn auf 37°C abkühlen und beimpfen die Masse mit Koji.

Geben Sie die Masse in ein sauberes Schraubglas und lassen Sie alles für ca. 12 Std gären.

Schliessen Sie das Gefäss nicht vollständig, so dass Luft entweichen kann.

Tipp: Bereiten Sie das Amasaké am Abend vor, so können Sie die Nachspeise am nächsten Morgen vorbereiten.

ZUTATEN

für 4 Personen

Für das Amasaké

100 g Brauner Reis

500 g Wasser

25 g Koji (Pilzsporen)

Arbeitszeit:

30 Minuten

Rezept von:

Kochbuch Doctor's Kitchen Talk

Für die Kaki mit Birnen

Schälen Sie die Birnen und schneiden Sie sie in feine Spalten. Marinieren Sie die Birnen mit Malz und Zimt.

Entfernen Sie die Schale der Kakifrüchte und pürieren Sie diese fein. Streichen Sie das Püree im Anschluss durch ein feines Sieb.

Mit Zitronensaft abschmecken.

Richten Sie das Amasaké auf 4 Suppentellern an, träufeln Sie Kaki-Sauce darüber und garnieren Sie alles mit marinierten Birnenspalten, geriebener Schokolade und Blüten.

Für die Kaki mit Birnen

200 g Reife
Kaiserbirnen

10 g Zimt

20 g Zitronensaft

2 Reife Kakis

40 g Reismalz

20 g Bitterschokolade,
gerieben

10 g Essbare Blüten,
frisch oder
getrocknet

Sie brauchen ausserdem:

1 Schraubgefäss mit ca. 300 ml
Fassungsvermögen

Arbeitszeit:

30 Minuten

Rezept von:

Kochbuch Doctor's Kitchen Talk
