



Pêche «Caramel-Soja»

Rezept von **Armin Amrein**
Hotel Walserhof, Klosters



Himbeer-Espuma

- 1 Blatt Gelatine
- 250 g Himbeerpüree «Boiron»

Rice Crispies

- 25 g Zucker
- 1 EL Wasser
- 25 g Rice Crispies
- Kakaobutter

Kokosmilchreis

- 50 g Carnarolireis (Risottoreis)
- 75 g Wasser
- 1 Prise Salz
- 125 g Kokospüree «Boiron»
- 60 g Milch
- 10 g Zucker

Zubereitung Espuma Die eingeweichte Gelatine im Himbeerpüree auflösen und direkt in eine Kisag Flasche füllen (1 Patrone). Für 2 Stunden im Kühlschrank stehen lassen.

Zubereitung Rice Crispies Zucker und Wasser zusammen auf 87°C aufkochen. Die Rice Crispies dazugeben und weiterkochen bis es karamellisiert, etwas Kakaobutter dazugeben, sofort auf Backpapier geben und abkühlen.

Zubereitung Kokosmilchreis Reis 3 Minuten kochen, abschrecken und abtropfen. Ca. 1/3 Kokospüree, Milch und Zucker aufkochen, den Reis begeben und ca. 25 Minuten leicht köcheln lassen, immer wieder etwas Kokospüree begeben, dann sofort auf Eiswasser abkühlen. [Zubereitung Pfrsich und Anrichten auf der nächsten Seite.](#)



Pêche «Caramel-Soja»

Rezept von **Armin Amrein**
Hotel Walserhof, Klosters



Pfirsich Caramel-Soja

- 4 halbe Kompottpfirsiche
Zucker
Kikkoman Sojasauce,
salzreduziert
- 4 Kugeln Sauerrahm-Eis

Zutaten für 4 Personen

Zubereitung Pfirsich Etwas Zucker in einer Teflonpfanne karamellisieren und mit wenig Sojasauce ablöschen, auflösen, die halben Pfirsiche dazugeben, und im Karamell ziehen lassen.

Anrichten Eine Himbeere ins Glas geben, etwas Himbeersauce darauf geben. Mit dem Kokosmilchreis auffüllen und die knusprigen Rice Crispies darauf verteilen. Himbeer-Espuma darauf dressieren, und mit Minze garnieren. Daneben die lauwarmer Pfirsich mit Kikkoman-Caramel-Sauce setzen, und mit einer knusprig gezuckerten Mandel garnieren. Mit einigen Tropfen Himbeersauce verzieren und mit Sauerrahm-Eis (wenig schwarzen Pfeffer aus der Mühle darüber geben) und einer Schokoladen Zigarre anrichten.