



# RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

## Sultaninen – Orangen – Risotto mit Honig-Bananen

Zutaten für 6 Personen:	
100 g Sultaninen	200 ml frischer Orangensaft
2 Bananen	1 l Milch
50 g weiße Schokolade	50 g Butter
50 g Zucker	Zimt-Zucker
250 g Risottoreis (Rundkorn)	2 EL Cognac

### Zubereitung:

Schwitzen sie die Sultaninen in einem Topf in Butter an ohne sie braun werden zu lassen. Geben Zucker dazu und lassen den bei geringer Hitze langsam schmelzen. Den Reis zugeben und glasig schwitzen.

Mit dem Orangensaft ablöschen und unter ständigem Rühren einkochen lassen, bis der Reis die meiste Flüssigkeit aufgenommen hat. Ein Viertel der Milch zugießen und den Reis unter ständigem Rühren wieder einkochen lassen. Den Vorgang mehrmals wiederholen, bis die Milch vollständig aufgebraucht ist. Der Reis sollte dann etwa 20 Minuten gekocht haben. Anschließend die Butter und die gehackte weißer Schokolade unterziehen, alles aufkochen lassen und vom Herd nehmen.

Die Bananen halbieren und in Scheiben schneiden und mit etwas Cognac und Zimtzucker marinieren.

In schöne Portionsgläser abwechselnd etwas Risotto und etwas marinierte Bananen schichten. Mit Risotto abschließen.

Den Nachtisch sofort servieren.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer