

Sticky Rice mit Mango

Für 2 Personen

100 g Milchreis	2 Flugmangos	1 Limette
50 g Pistazienkerne	3 EL Zucker	1 TL Speisestärke
400 ml Kokosmilch	1 Prise Chilifäden	1 Prise Salz
Kakaopulver	Puderzucker	

Zwei Esslöffel der Kokosmilch abnehmen und mit der Speisestärke, einer Prise Salz und acht Esslöffeln Wasser mischen. Einmal aufkochen lassen und beiseite stellen. Die übrige Kokosmilch mit dem Zucker aufkochen und den Reis darin garkochen. Etwas Limettensaft und –Abrieb zu dem Reis geben Die eine Hälfte des Tellers mit Puderzucker, die andere Hälfte mit Kakaopulver bestäuben. Die Mangos schälen und in Würfel schneiden. Den Milchreis in Nocken auf der Kakaohälfte anrichten. Die Mango aus der Puderzuckerseite anrichten und mit der Kokossoße übergießen. Die Chilifäden und die Pistazien darauf verteilen und servieren.

Alexander Göttlicher am 05. Januar 2012