

Philipp. Klebreis, Piña-Colada-Creme, Mango-Papaya-Salat

Für zwei Personen

Für den Biko-Kuchen:

150 g schwarzer Klebreis	200 ml cremige Kokosmilch	20 g Kokosraspeln
50 g brauner Zucker	1 EL kalte Butter	1 Tonkabohne
50 g weiße Schokolade		

Für den Salat:

1 Honigmango	$\frac{1}{2}$ Papaya	2 Limetten
3 EL Honig	4 Zweige Minze	

Für die Creme:

4 EL Ananassaft	2 EL Rum	2 EL Kokoschips
4 EL Kokosmilch	250 g Sahne	100 g Mascarpone
2 EL unges. Erdnüsse	2 EL Vanillezucker	2 Physalis

Für den Biko-Kuchen:

Den schwarzen Klebreis für etwa 12 Stunden in kaltem Wasser einweichen und mehrere Male gut waschen.

Den Reis in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser aufkochen, die Hitze reduzieren und bei geschlossenem Deckel ca. 20 Minuten köcheln lassen. Kontinuierlich Kokosmilch, Zucker und Kokosraspeln einrühren. Mit kalter Butter aufmontieren.

Den Reis abkühlen lassen und in einem zuvor im Ofen erwärmten Bananenblatt verpacken. Mit geraspelter Tonkabohne und weißer Schokolade garnieren.

Für den Salat:

Die Mango halbieren, vom Stein schneiden und das Fruchtfleisch herauslösen. Die Papaya halbieren, Kerne entfernen und mit der Mango in feine Würfel schneiden. Die Limetten halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Den Salat mit Limettensaft und Honig abschmecken. Minze abrausen, trockenwedeln, klein hacken und über den Salat streuen.

Für die Creme:

Die Mascarpone mit Kokosmilch, Rum und Ananassaft cremig verrühren und mit Vanillezucker abschmecken. Sahne steif schlagen, vorsichtig unter die Masse heben und kaltstellen.

Die Erdnüsse grob hacken und mit den Kokoschips in einer Pfanne ohne Öl anrösten.

Die Creme in einer Schüssel servieren, mit Kokoschips bestreuen und mit einer Physalis dekorieren.

Den Philippinischen Klebreis mit Piña-Colada-Creme und Mango-Papaya-Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Marie Grüner am 23. Mai 2017