

Sticky Rice with Mango

4 Portionen / Vorbereitung: 30 Min. / Garzeit: 20 Min.

Zutaten:

4 EL helle Sesamsamen
250 g Klebreis
Salz
ca. 2 ½ EL Zucker
200 ml Kokosmilch
200 ml Cream of Coconut
2 reife Mangos
Limettensaft



1. Die Sesamsamen in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie anfangen zu springen, dann beiseitestellen.
2. Den Klebreis unter fließendem kaltem Wasser waschen und in 200 ml Wasser 20 Minuten einweichen. Anschließend 300 ml Wasser zum Kochen bringen und den abgetropften Reis mit 1 Prise Salz und 1 EL Zucker 15 bis 20 Minuten darin köcheln lassen. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen.
3. Für die Kokossauce die Kokosmilch mit 1 EL Zucker und der Cream of Coconut in einem kleinen Topf erhitzen. Nicht kochen lassen, vorher vom Herd ziehen. (Cream of Coconut ist eine Creme aus eingedicktem Kokosfett und gesüßter Kokosmilch. Mit Kokosmilch verdünnt ergibt das eine feine Sauce, die nicht so schwer ist.)
4. Den Reis mit drei Vierteln der Kokossauce vermischen und noch mal mit Zucker abschmecken.
5. Die Mangos schälen, das Fruchtfleisch vom Kern schneiden und in Spalten teilen. Mit etwas Limettensaft beträufeln und mit dem restlichen Zucker mischen. Den Kokosreis auf vier Schälchen verteilen, die übrige Kokossauce dazugeben und die Mangospalten darauf anrichten. Mit den gerösteten Sesamsamen bestreuen.



Mehr Rezepte in
Stefan Braun: Eat on the street

