



Kokosmilchreis mit Mango

Zutaten für 2 Portionen (Hauptgericht)

- 150 g Milchreis
- Salz
- 2 EL Zucker
- 400 ml Kokosmilch
- 2 EL Kokosraspel
- 1 kleine reife Mango



Zubereitung

1. Den Reis zusammen mit 150 ml Wasser, der Kokosmilch, etwas Salz und 1 EL Zucker aufkochen. Dann die Hitze reduzieren und bei sehr kleiner Hitze den Reis für circa 30 Minuten weich kochen, dabei immer wieder umrühren, damit der Reis nicht anbrennt. Er ist fertig, wenn er eine cremige Konsistenz hat.
2. Währenddessen die Kokosraspel mit 1 EL Zucker in einer Pfanne ohne Fett vorsichtig erhitzen. Immer wieder umrühren bis die Raspeln hellbraun sind und der Zucker karamellisiert ist. Die Raspeln dann aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller ein wenig abkühlen lassen.
3. Die Mango auf ein Brett stellen und gut festhalten. Mit einem Messer oben, knapp neben dem Strunk, möglichst dicht am flachen Kern entlang, auf beiden Seiten nach unten schneiden. Dann die beiden Scheiben jeweils mit der Schale nach unten auf das Brett legen und das Fruchtfleisch mit einem Messer in einem Gittermuster längs und quer bis zur Schale einschneiden. Die Schale dabei nicht durchschneiden. Dann die Schale nach außen umstülpen und die Mangowürfel mit dem Messer in eine Schale schneiden. Dann die Schale vom Mittelstück abschneiden und das restliche Fruchtfleisch vom Kern lösen und ebenfalls würfeln.
4. Unter den noch warmen Kokos-Milchreis die Mangowürfel heben, oder als Topping oben drauflegen. Die karamellisierten Kokosraspel darüber streuen.