



Xenia kocht

Fragen, Ideen, Anregungen? -> xenia@bluepingu.de

Weitere Rezepte: <http://www.stadtgarten-nuernberg.de/blog/>

Schwarzer Klebreis mit Kokosmilch und Mango

Das ist das Rezept meiner Yoga Lehrerin Claudia. Ich habe es schon oft gegessen – in verschiedenen Restaurants, auch von anderen Freunden gekocht. Aber keines ist so gut, wie das von Claudia. Ich koche es also genauso wie sie. Der Reis nicht zu süß, die Kokosmilch leicht salzig und dazu die reife, süße Mango. Es gibt fast nicht leckereres. Ich esse dieses Dessert wirklich gerne und nur dass es etwas aufwendig zu machen ist, hält mich davon ab, mich selbst mit schwarzem Klebreis zu mästen.

Allerdings lässt es sich ziemlich gut vorbereiten und ist ein spektakuläres Mitbring-Dessert für Buffets. In kleine hohe Gläser portionsweise abgefüllt erntet man die total Bewunderung der anderen Party-Gäste allein schon für das Aussehen. Nach dem probieren muss man sich dann häufig unsittlicher Anträge erwehren, weil alle das Rezept wollen.

Es ist wie gesagt aufwendig – aber nicht wirklich schwer zu machen. Also auch für Koch-Anfänger gut zu machen.

Wichtig ist dafür nur, dass ihr die richtigen Zutaten kauft. Ihr braucht schwarzen Klebreis. Es muss Klebreis oder glutinous rice drauf stehen. Es gibt auch anderen schwarzen Reis – damit funktioniert das Rezept aber nicht. Den Reis dürft ihr auch nicht vor dem Kochen waschen! Damit würdet ihr ja die Stärke ausspülen, die wir für die Schlonzigkeit brauchen.

Im Original gehört Palmzucker rein. Den bekommt ihr in jedem gut sortierten Asia Laden. Wer den nicht hat oder nicht kaufen will, sollte aber unbedingt einen anderen dunklen Zucker verwenden. Das Gericht ist nicht sehr süß, lebt aber von der karamelligen Note des dunklen Palmzuckers. Als Alternative ginge auch Muscovadozucker oder Rohrohrzucker.

Versucht auch, sehr reife Mango zu bekommen. Die Früchte sollten mehr gelb als grün sein, auf Druck leicht nachgeben und stark duften. Dann könnt ihr sicher sein, dass die Frucht saftig und reif ist. Ihr braucht die süß-fruchtige Säure. Wenn die Mango zu hart ist, schmeckt sie nicht und setzt kein geschmackliches Gegengewicht zum süßen Reis und der fetten Kokosmilch.





Xenia kocht

Fragen, Ideen, Anregungen? -> xenia@bluepingu.de

Weitere Rezepte: <http://www.stadtgarten-wien.at/bera.de/bla/>



Zutaten ca.4 - 6 Portionen

400g schwarzer Klebreis

200g Palmzucker

200ml Kokosmilch

1 gehäufte EL Speisestärke

Salz

2 Mangos

1. Den Reis mit der dreifachen Menge Wasser und dem Zucker aufsetzen und zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren, so dass es weiter leicht köchelt. Deckel drauf und kochen lassen. Jetzt ist Geduld gefragt. Der Reis muss lange kochen. So lange, bis das ganze Wasser verkocht ist und der Reis komplett weich und aufgequollen ist. Das kann auch 2 Stunden dauern. Vor allem gegen Ende aufpassen und immer wieder umrühren – denn je weniger freies Wasser da ist, umso mehr neigt der Reis dann zum Anbrennen.
2. Die Kokosmilch mit einer Prise Salz aufkochen. Die Speisestärke mit etwas Kokosmilch auflösen und in die kochende Milch einrühren. Diese dickt dann leicht an.
3. Die Mango schälen. Das Fruchtfleisch vom Kern trennen und dann würfeln.
4. Zum Servieren eine Portion Klebreis mit einer Portion Kokosmilch und Mango servieren.



xenia's
vegan
punk food 