

Vanille-Kokos-Reis mit Chili-Frucht-Salat

Für 2 Personen

100 g Rundkornreis	1 Papaya	1 Mango
1/2 Honigmelone	1 Babyananas	1 Limette
2 Passionsfrüchte	1 Sternfrucht	1 rote Chilischote
20 g f Ingwer	200 ml Milch	200 ml Kokosmilch
1 EL Blütenhonig	50 g brauner Zucker	1 Vanilleschote
1 Prise Salz		

Die Milch, einen Teil der Kokosmilch, den Reis und die Vanilleschote darin zum köcheln bringen, auf kleiner Flamme und unter Rühren in 20 Minuten den Reis weich kochen lassen. Eventuell Kokosmilch nachgießen. Mit Zucker und einer Prise Salz abschmecken. Vanilleschote herausnehmen. Das Mark auskratzen und unterheben. Den Milchreis kaltstellen. Die Papaya, die Mango und die Honigmelone halbieren, schälen, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Ananas schälen und ebenfalls klein schneiden. Die Passionsfrüchte auskratzen, durch ein kleines Sieb passieren und den Saft mit dem Saft der Limette in einer kleinen Schüssel mit dem Honig vermischen, den Ingwer und eine halbe Chili ohne Kerne in kleinste Stücke hacken und dazugeben. Die Soße über die Früchte geben und gut vermengen. Den Vanille-Kokosreis auf einem Teller anrichten und den Fruchtsalat dazugeben und servieren.

Sibylle Schurr am 16. Februar 2012