

Süßes Sushi mit Limetten-Schaum

Für zwei Personen

Für das Sushi:

| | | |
|----------------------|-----------------------------|---------------------|
| 50 g Milchreis | 500 ml Kokosmilch | 50 g Kokosflocken |
| $\frac{1}{2}$ Orange | $\frac{1}{2}$ Drachenfrucht | $\frac{1}{2}$ Mango |
| 1 Kiwi | $\frac{1}{2}$ Bund Minze | |

Für den Schaum:

| | | |
|------------|-----------------|-------------|
| 50 g Quark | 75 g Sahne | 2 Limetten |
| 1 Ei | 1 Vanilleschote | 2 EL Zucker |

Für den „Sushi“-Reis den Milchreis in einem Topf mit Kokosmilch ca. 15 Minuten weichkochen und anschließend mit Kokosflocken verrühren und zum Abkühlen beiseite stellen.

Für den Schaum Limetten auspressen und die Vanilleschote längs halbieren und mit dem Messerrücken das Mark auskratzen. Limettensaft, Vanillemark und Zucker mit dem Quark verrühren. Ei trennen, Sahne und Eiweiß getrennt voneinander steif schlagen und unter den Quark heben. Für den Belag die Orange schälen und sorgfältig filetieren. Mango und Kiwi schälen, das Fruchtfleisch sorgfältig und in feine Stifte schneiden. Drachenfrucht in feine Scheiben schneiden. Mit zwei Esslöffeln Sushi-Nocken formen und nach Belieben mit Orangenfilets, Kiwi- und Drachenfruchtscheiben belegen.

Das süße Sushi mit Limetten-Schaum auf Tellern anrichten, mit Mango, Kokosflocken und Minzblätter dekorieren und servieren.

Katharina Feil am 01. September 2016