

Klebreis mit Kokos- & Mango-Sauce - vegan & glutenfrei

Zutaten für 4 Personen:

300 g Klebreis (gibt es im Asiamarkt oder bei Amazon)

Für die Kokos-Sauce:

400 ml Kokosmilch oder - creme
100 g Zucker bzw. Kokosblütenzucker
knapper 1/2 TL Salz

Für die Mango.Sauce:

2 Mangos
1 Orange (Saft)
1/2 Zitrone (Abrieb und Saft)
eine Prise Chilipulver
1 Prise Salz
eine Prise Kakaopulver
etwas Agaven- oder Reissirup

Zubereitung:

Den Reis in ein Sieb geben und unter fließendem Wasser waschen, bis das Wasser so gut wie klar ist.

Den Reis in einen Topf geben und 4 bis max. 10 Stunden in Wasser einweichen, bzw. die Anweisungen auf der Packung beachten. Der Reis sollte ca. 5 cm mit Wasser bedeckt sein.

Wasser abgießen und den Reis gut durchspülen. Den Dämpfeinsatz eines Topfes oder ein Sieb mit einem Tuch auslegen und den Reis hineingeben. Etwas Wasser in den Topf geben. Wenn das Wasser kocht, den Dämpfeinsatz oder das Sieb mit dem Reis auf den Topf setzen (ohne das Wasser im Topf zu berühren, es sollten mehrere cm (ca. 6) Luft zwischen Wasser und Reis sein). Deckel auf den Topf geben und ca. 30 Minuten dämpfen bzw. Anweisungen auf der Packung beachten.

Die Kokosmilch in einen Topf geben und erhitzen. Zucker und Salz in den Topf geben und rühren bis sich beides aufgelöst hat. Die Sauce warm halten.

Den fertigen Reis in eine Schüssel geben und das meiste der Kokos-Sauce über den Reis geben. Ein paar Löffel der Sauce aufbewahren. 15 Minuten ziehen lassen.

Die Mangos schälen vom Stein schneiden und grob zerkleinern. Die Orange auspressen. Die Schale einer 1/2 Zitrone abreiben, dann die 1/2 Zitrone auspressen. Die Mangos, eine Prise Chili und Salz, den Abrieb der 1/2 Zitrone und den Orangensaft in einen Mixer geben und pürieren. Mit Zitronensaft, einer Prise Kakao und dem Sirup abschmecken,.

Die Mango-Sauce auf 4 Tellern verstreichen. Den Klebreis zu 16 Kugeln formen und auf den Mangospiegel geben. Die restliche Kokos-Sauce über die Kugeln gießen.

Tipp:

Wer möchte, kann vor dem Servieren die Klebreiskugeln noch in weißem Sesam und/oder Kokosflocken wälzen.