



Kalter Kokos-Milchreis mit Äpfeln und blauen Feigen

Ein Rezept von Armin Roßmeier

Zutaten (für vier Personen):

Milchreis:

150 g Rundkornreis (Milchreis)
250 ml Mandelmilch
250 ml Kokosmilch
1 EL Kokosblütenzucker
1 EL Zucker, feine Raffinade
Abrieb einer unbehandelten Orange
2 rote Äpfel (Kernhaus ausgestochen)
2 Msp. Zimt
1 Päckchen Vanillezucker

Feigen:

4 größere blaue Feigen
2 EL Sanddornhonig (oder Blütenhonig)
½ TL fein gehackter Ingwer
2 Msp. Kardamom
2 EL Zitronen- oder Orangensaft

Topping:

etwas Chilistroh
Zitronenzesten
4 Minzekronen

Zubereitung (circa 40 Minuten – ohne Abkühlzeit):

Kokos- und Mandelmilch erhitzen. Gewaschenen Rundkornreis zugeben, verrühren, aufkochen und leicht köcheln lassen, bis ein cremiger Milchreis entsteht. Dabei immer wieder umrühren. Zum Schluss die in kleine Würfel geschnittenen, ungeschälten Äpfel und den Orangenabrieb zugeben, vermengen und kurz gar ziehen lassen. Den Milchreis vom Feuer nehmen. Zucker, Zimt und Vanillezucker unterheben und gut abkühlen lassen.

Die gewaschenen Feigen kreuzweise einschneiden. Honig mit Ingwer, Kardamom und Zitronen- oder Orangensaft verrühren.



Vom Milchreis jeweils einen runden Sockel mittig auf dem Teller anrichten (auf Wunsch kurz im Gefrierfach anfrosten). Je eine Feige daraufsetzen und etwas auseinanderziehen und die Honigmischung darüber verteilen.

Mit Chilistroh, Zitronenzesten und Minzekronen dekorieren.

Dieses Gericht ist laktose- und glutenfrei.