Theresa Knipschild **Freitag, 20. Januar 23**
Kokos-Milchreis **Rezept für 6 Personen**

Zutaten:

1/2	Bio-Limette
1/2	Vanilleschote
300 g	Milchreis oder Risottoreis
1l	Kokosdrink
1 Prise	Salz
4	Orangen
3 EL	Agavendicksaft, Ahornsirup oder Zucker

Außerdem:

6	Physalis zur Garnitur
6	Basilikumblätter zur Garnitur

Zubereitung:

1. Limette heiß abwaschen und abtrocknen. Mit einem Sparschäler 2 Streifen der Schale abschälen.

2. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark auskratzen.

3. In einem ausreichend großen Topf Milchreis mit 800 ml Kokosdrink, 1 Prise Salz, Limettenschale, Vanillemark und ausgekratzter Vanilleschote aufkochen, dabei ab und zu umrühren.

4. Nach dem Aufkochen auf niedriger Hitze und unter gelegentlichem Rühren den Reis ca. 20-25 Minuten garkochen. Darauf achten, dass nichts am Topfboden anbrennt.

5. In der Zwischenzeit die Orangen filetieren: Dafür die obere und untere Rundung mit einem scharfen Messer abschneiden, sodass man das Fruchtfleisch sehen kann. Die Schale der Orange rund abschneiden, damit die weiße Haut entfernt wird. Die einzelnen Filets der Orange über einer Schüssel herausschneiden, so dass der austretende Saft direkt in der Schüssel aufgefangen wird. Wenn alle Filets ausgelöst sind, den Saft im Orangenrest gut auspressen.

Tipp: Man kann auch die Hälfte der Orangen durch Blutorangen ersetzen.

6. Vanilleschote und Limettenschale aus dem weich gekochten Reis entfernen. Den Reis mit Agavendicksaft abschmecken. Wer mag kann mit Limetten- oder Orangensaft abschmecken.

Tipp: Falls der Milchreis zu fest ist, mit restlichem Kokosdrink angleichen. Der Milchreis wird durch Erkalten etwas fester, mit etwas Kokosdrink in einem Topf unter Rühren bei niedriger Hitze wieder erwärmen.

7. Den Milchreis in einem Dessertglas servieren und mit Orangenfilets, Physalis und Basilikum garnieren.