

Grillrezepte

Gegrillte Mango Mit Klebreisküchlein Und Pistazien

Anzahl: 1 Rezept

Gattung: BBQ, Nachtisch, Dessert, Grillen, Obst,

FÜR DIE REISKÜCHLEIN

1 cup Klebreis, in Wasser klar
- gespült

1 Essl. Zucker
1/4 Teel. Feines Meersalz

FÜR DIE SAUCE (UND GLASUR)

3 Essl. Gesüßte Kondensmilch
2 Teel. Limonenzesten, fein gerieben
1 Teel. Limonensaft, frisch gepresst

1/2 Teel. Rosenwasser
1 Prise Feines Meersalz

FÜR DIE MANGOS UND ZUR GARNITUR

2 große Mangos, reif, geschält,
- längs halbiert, Kern
- entfernt
Traubenkernöl
1 Limone, in 0,5 cm dicke

- Scheiben oder schmalen
- Spalten
1 Essl. Pistazien, ungesalzen, grob
- gehackt

1. Reiskuchen: Reis und 250 ml Wasser in den Reiskocher oder einen 2 1/2 Liter-Topf geben. Im Reiskocher nach Anleitung garen. Im Topf aufkochen lassen, zudecken und auf kleiner Flamme solange simmern lassen, bis der Reis weich und das Wasser aufgesogen ist, ca. 15 min. Dann ein Küchentuch um den Deckel wickeln, diesen wieder auflegen und den Reis weitere 10 min dämpfen lassen.

2. Reis auf einem Backblech flach ausbreiten und abkühlen lassen. In eine Schüssel umfüllen, Zucker und Salz mit den Fingern einarbeiten. Hände anfeuchten und aus dem Reis Bällchen von 7 cm Durchmesser formen. Diese zu flachen Kuchen drücken und auf eine Platte geben. Zudecken und 1 Stunde kühl stellen.

3. Für die Sauce: Alle Zutaten in einer Schale verrühren und beiseite stellen.

4. Gasgrill auf höchste Stufe aufheizen, beim Holzkohlegrill die Kohle nur auf einer Hälfte so anhäufen, dass der Grillrost nur 7 cm von den glühenden Kohlen entfernt ist. Jede Mangohälfte mit einem Messer auf der Schnittseite oberflächlich gitterförmig einschneiden. Anschließend die Schnittflächen mit einem Küchentuch trockentupfen. Schnittflächen mit Traubenkernöl bepinseln und auf dieser Seite 1 min grillen, dann auf die Schalenseite wenden und 30-45 Sekunden weiter grillen. Die eingeschnittene Oberfläche mit der Sauce bepinseln, weiter grillen bis das Fruchtfleisch warm und weich ist, dann auf die glasierte Schnittseite wenden und 30 Sekunden grillen, bis sich braune Röststellen zeigen. Fruchthälften auf die Schalenseite wenden und auf die 'kalte' Seite des Grills schieben.

5. Reisküchlein beidseitig mit Traubenkernöl bepinseln. Jede Seite 1 min grillen. Beidseitig mit Sauce bepinseln und grillen bis sich braune Röststellen zeigen, dabei einmal wenden, Grilldauer ca. 2 Minuten Limonenscheiben trockentupfen, einölen und ebenfalls grillen, bis die Kanten angesengt sind, ca. 1 Minute.

6. Reisküchlein auf Teller geben, Mangostücke draufgeben, mit Limonenscheiben belegen und etwas Sauce darüber träufeln. Mit Pistazien bestreuen.