

Reis Rezepte

Reissalat Mit Früchten

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Kalt, Reis, Salat

250 g Basmatireis
1 Reife Karambole; Sternfrucht
1 Mango

1 Papaya
1 kleine Handvoll Sultaninen
1 kleine Handvoll Mandelblättchen

SAUCE

2 Zitronen; Saft
2 Msp. Salz
3 Essl. Walnussöl

Piment; Nelkenpfeffer
Rosa Pfeffer; gemahlen

Basmatireis waschen, auf einem Sieb abtropfen lassen. In reichlich Salzwasser al dente kochen. Abtropfen und auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit Karambole, Mango und Papaya waschen, schälen (ausgenommen die Karambole), Mango und Papaya entkernen, Fruchtfleisch in Scheiben oder Würfel schneiden. Die Sultaninen waschen, mit Küchenpapier austrocknen. Die Mandelblättchen in einer fettlosen Pfanne golden rösten (das geht sehr schnell, und der Übergang von golden zu kohlschwarz geschieht in Sekunden, also aufpassen...).

Sämtliche Zutaten in einer möglichst weiten, möglichst flachen Glasplatte mischen. Die Sauce, die darunter gemischt wird, aus dem Zitronensaft, Salz, Walnussöl, Piment und frisch gemahlener rosa Pfeffer mischen. Mindestens eine Stunde kühl stellen, dabei ab und zu durchmischen.

Wer die Arbeit nicht scheut, würfelt außerdem frische Ananas in den Exotenraum.