

Kokos-Reisköpfchen mit Granatapfel

Ein exotisch inspiriertes Dessert, das garantiert nicht alltäglich und einen Versuch wert ist.



Zutaten

Für 4 Personen:
pro Person ca. 1338 kJ/320 kcal

4 dl Kokosmilch*
4 dl Milch
150 g Parfümreis*
(z.B. Royal Thai Jasmin)
1 Prise Salz*
½ Vanillestängel*, längs
aufgeschnitten, Samen ausgekratzt
3 EL Zucker
1 unbehandelte Zitrone,
nur abgeriebene Schale

2 Granatäpfel*
2 EL Zitronensaft
1 EL Zucker

Vor- und Zubereitungszeit

ca. 40 Minuten
Kühl stellen: ca. 1 Std.
Ziehen lassen: ca. 30 Min.
für 4 Förmchen von
je ca. 2 dl, kalt ausgespült

Zubereitung

Köpfchen: Kokosmilch und Milch mit Reis, Salz, Vanillestängel und -samen aufkochen, Hitze reduzieren. Unter gelegentlichem Rühren ca. 25 Min. zu einem dicken, aber noch feuchten Brei köcheln. Pfanne von der Platte nehmen, Zucker und Zitronenschale darunter rühren, Vanillestängel entfernen. Masse in die vorbereiteten Förmchen füllen, auskühlen, zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.

Granatapfel: Beide Granatäpfel quer halbieren, von zwei Hälften die Kerne herauslösen, die anderen Hälften auspressen. Saft mit Zitronensaft und Zucker mischen, Granatapfelkerne begeben, zugedeckt ca. 30 Min. ziehen lassen.

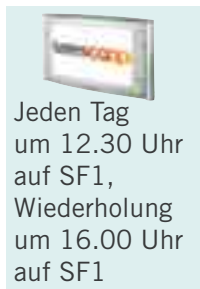
Servieren: Die Reisköpfchen mit einer Messerspitze sorgfältig vom Förmchen-

rand lösen. Förmchen kurz in heisses Wasser tauchen und Köpfchen auf Teller stürzen. Granatapfelkerne mit Saft um die Köpfchen verteilen, Rest dazu servieren.

■ **Tipp:** Granatäpfel können beim Entkernen auf Kleidungsstücken hartnäckige Flecken hinterlassen. Mit der richtigen Technik lassen sich Spritzer vermeiden: Frucht halbieren, locker in Klarsichtfolie einpacken und so lange auf der Arbeitsfläche rollen, bis die Kerne sich aus der Schale gelöst haben und in der Folie liegen.

www.coopzeitung.ch/rezept

*Diese Zutaten sind nicht als Naturaplan-Produkte erhältlich.



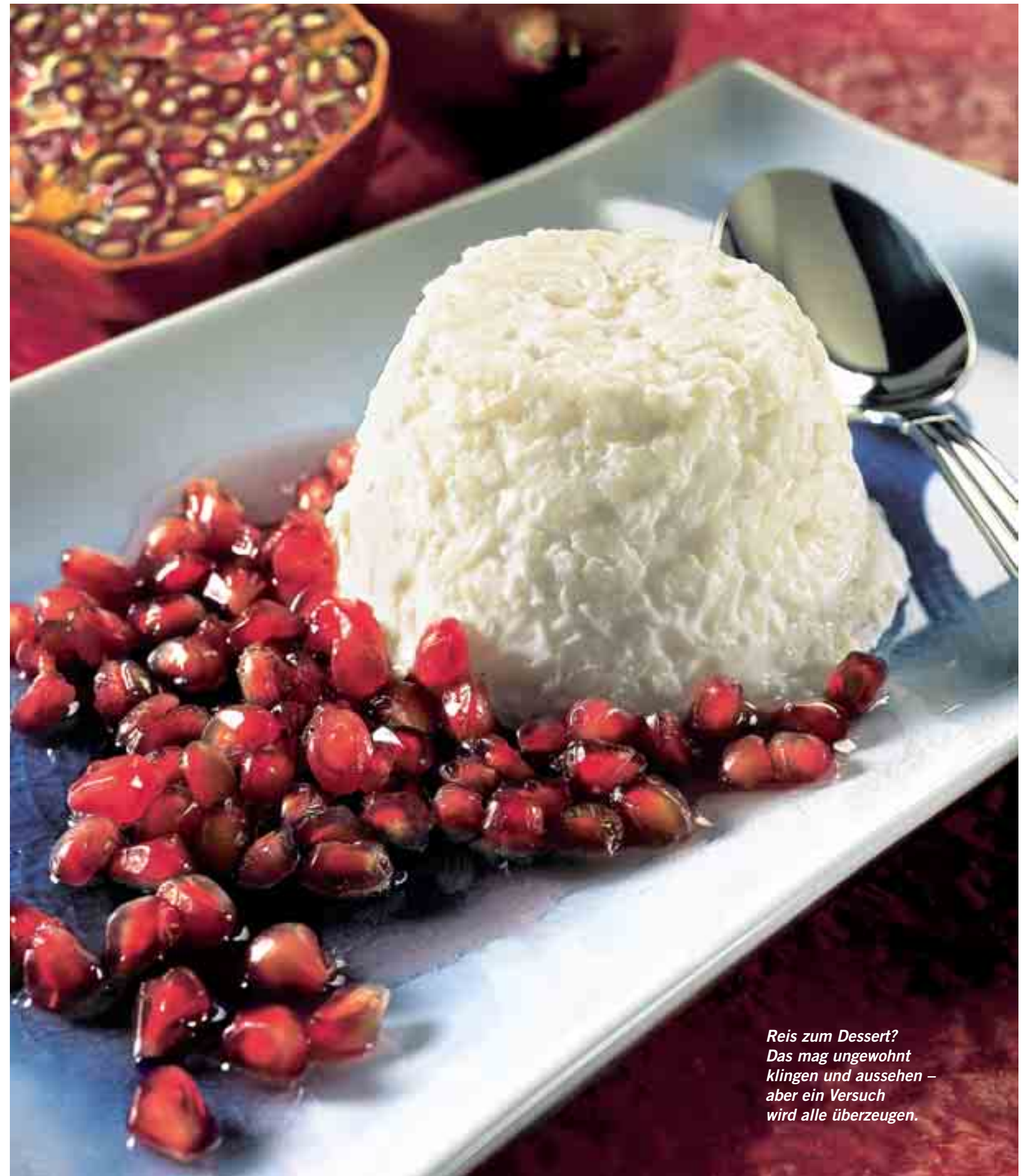
Jeden Tag
um 12.30 Uhr
auf SF1,
Wiederholung
um 16.00 Uhr
auf SF1

Komplexe Süsse

Der Süsswein **Sauternes AC Les Sables d'Or** hat ein reiches, komplexes Bouquet mit Aromen von Honig, Nüssen und kandierten Orangen. Er eignet sich gut als Begleiter zu Cremen, Kuchen und anderen Desserts. **Preis: Fr. 14.90/50 cl**

Erhältlich in grösseren Coop-Verkaufsstellen und online unter: www.coop.ch/wineshop





*Reis zum Dessert?
Das mag ungewohnt
klingen und aussehen –
aber ein Versuch
wird alle überzeugen.*