



[Drucken](#)

## Zitronengras-Milchreis mit Mangosorbet

Zutaten für 4 Personen



Zutaten für 4 Personen

- 600 g Mango
- 50 g Zucker
- 50 ml Wasser
- 1 Limette
- 40 ml Wodka
- 120 g Rundkornreis
- 4 Stängel Zitronengras
- 40 g Zucker
- 500 ml bayer. Vollmilch
- 2 cl Orangenlikör
- 150 ml bayer. Sahne

### Zubereitung:

1. Zucker und Wasser zusammen einmal kräftig aufkochen, abkühlen. Mangos schälen und das Fruchtfleisch vom Kern schneiden. Etwa ein Viertel vom Fruchtfleisch in Würfel schneiden und beiseite stellen. Das restliche Fruchtfleisch grob zerkleinern. Limetten waschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Beides mit Wodka und dem Mangofruchtfleisch pürieren. Die Mangomasse mit dem Zuckersirup frisch, süßsauerlich abschmecken und in einer Eismaschine gefrieren.
2. Den Reis in leicht gesalzenem Wasser 5 Min. kochen, abgießen. Zitronengras von den äußeren, harten Blättern befreien. Die Stängel jeweils längs vierteln, 8 Stücke für die Garnitur aufbewahren, den Rest sehr fein schneiden. Zitronengras, Zucker, Milch und Reis zusammen aufkochen und bei schwacher Hitze 15 Min. fertig garen. Dabei immer wieder umrühren. Milchreis zum Auskühlen auf ein Blech streichen. Sobald der Milchreis fest zu werden beginnt, die Sahne schlagen, unterheben und kalt stellen.
3. Milchreis, Mangosorbet und Mangowürfel anrichten. Mit Zitronengras garnieren.