

Mango-Halbgefrorenes 4 Personen



Zutaten:

- 2 Mangos, reif
- 6 Esslöffel Puderzucker
- 1 Orange, unbehandelt
- 0.5 Vanilleschote, ersatzweise
- 0.5 Teelöffel Vanillepaste
- 2 Esslöffel Grand Marnier
- 180 g Naturejoghurt
- 1 dl Rahm

Zubereitung:

①

Von den Mangos 4 kleine, 2 cm dicke Scheiben mit Schale wegschneiden und für die Garnitur beiseitelegen.

②

Das restliche Fruchtfleisch der Mangos schälen und vom Stein schneiden. In grobe Würfel schneiden und mit dem Puderzucker in einen hohen Becher geben. Wenig Orangenschale dazureiben. Alles mit dem Stabmixer fein pürieren.

③

2/3 des Pürees in einem weiten Chromstahlgefäß im Tiefkühler etwa 1 Stunde gefrieren lassen. Die Masse etwa 2-mal mit einer Gabel durchrühren, damit sie nicht zu einem Block gefriert. Restliches Püree kühl stellen.

④

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und mit den herausgekratzten Samen in eine kleine Pfanne geben. Den Saft der Orange dazupressen und zur Hälfte einkochen lassen. Auskühlen lassen. Die Vanilleschote entfernen, dann den eingekochten Saft zum restlichen Mangopüree geben. Mit dem Grand Marnier parfümieren.

⑤

Für die Dekoration die Schnittfläche der Mangoscheiben gitterartig bis knapp auf die Schale einschneiden. Nun die Rundung der Scheiben vorsichtig nach innen drücken, sodass sich das eingeschnittene Mangofleisch wölbt.

⑥

Kurz vor dem Servieren das tiefgekühlte Mangopüree mit einer Gabel grob zerstoßen und mit dem Joghurt und dem Rahm in einen hohen Becher geben. Mit dem Stabmixer zu einer geschmeidigen Masse pürieren.

⑦

Zum Servieren das Mangohalbgefrorene und die Mangosauce abwechslungsweise in hohe Gläser füllen. Mit den Mangoscheiben garnieren.