Mango-Basilikum-Ragout mit Sabayon

Für 2 Personen
Für das Mango-Ragout:

1 Mango	1 Orange	3 EL Zucker
5 Blatt Basilikum		

Für die Zabaione:

2 Eigelb	4 EL Muscato	1 EL Orangenlikör
20g Zucker		

Die Mango schälen und würfeln. Die Orange auspressen. Drei Esslöffel Zucker mit einem Esslöffel Wasser in einer Pfanne karamellisieren. Mit dem Orangensaft ablöschen. Die Mangowürfel hinzugeben und leicht einkochen. Das Basilikum waschen, fein hacken und unter das Mangoragout rühren. Die Pfanne vom Herd nehmen. In einem kleinen Topf etwas Wasser erhitzen. Die Eier aufschlagen und trennen. Die Eigelbe mit dem Likör, dem Wein und 20 Gramm Zucker in eine Metallschüssel geben und über dem Wasserbad schaumig schlagen. Das Mangoragout und die Zabaione in einem Glas anrichten und servieren.

Kati Schulze am 19. September 2014