

# Zitronengras-Pudding mit Mango-Soße

**Für zwei Personen**

**Für den Zitronengras-Pudding:**

50 g Speisestärke	500 ml Milch	2 Eier
1 EL Butter	1 Vanilleschote	1 Stängel Zitronengras
200 g Zucker	1 Prise Salz	

**Für die Mangosauce:**

1 Mango	1 Bio-Limette	50 ml Kokosmilch
1 EL Puderzucker		

Für den Pudding die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Zitronengras längs halbieren und andrücken. Die Vanilleschote und das Mark, sowie das Zitronengras in die Milch geben. Die Eier trennen. Das Eigelb, der Zucker und die Speisestärke in die Milch rühren. Bei schwacher Hitze und unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen die Milch erhitzen, jedoch nicht kochen, bis eine dickliche Masse entsteht. Die Butter unterrühren und die Masse lauwarm abkühlen lassen, anschließend das Zitronengras und die Vanilleschote herausnehmen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unter die Puddingmasse heben. Für die Sauce die Mango schälen und das Fruchtfleisch vom Kern abschneiden. Die Limette heiß waschen, trocknen und die Schale fein abreiben. Die Limette anschließend halbieren und den Saft aus einer Hälfte auspressen. Die Mango, der Limettensaft und die Limettenschale zusammen mit dem Puderzucker und der Kokosmilch in einer Schüssel vermengen und fein pürieren. Den Pudding zusammen mit der Sauce in einem Dessertglas anrichten und servieren.

Lisa Kauer am 25. September 2014