

Mango-Chutney

Für 2 Personen:

2 Mango.	1/4 Ananas	1 Limette
1 weiße Zwiebel	1 Zehe Knoblauch	1 rote Chili
1 Ingwer (ca. 30 g)	4 EL Zucker	50 ml Apfelsaft
50 ml Weißwein	50 ml Brantweinessig	1 EL Salz

Die Mangos schälen, das Fruchtfleisch vom Kern ablösen und grob würfeln. Den Zucker in einen Topf geben und karamellisieren lassen.

Die Zwiebel in dünne Streifen schneiden und den Ingwer mit einem Löffel schälen. Ingwer, Chilischote und Knoblauch grob schneiden und zusammen mit der Zwiebel zum Bernsteinfarbenen Karamell in den Topf geben und anschwitzen.

Mit Weißwein, Apfelsaft und Essig ablöschen und den Karamell loskochen und den Fond um die Hälfte reduzieren.

Währenddessen ein Viertel aus der Ananas herausschneiden, schälen, den Strunk entfernen und grob würfeln. Mango Würfel und Ananas zusammen mit 1EL Salz zu den Zwiebeln in Topf geben. Das Chutney bei mäßiger Hitze mit geschlossenem Deckel eine halbe Stunde köcheln lassen. Das Chutney mit einem Stabmixer fein pürieren. Limettenabrieb und Limettensaft dazugeben und erneut mixen.

Steffen Henssler am 22. Februar 2021