

Cremiges Mango-Sorbet mit Passionsfrucht-Bananen

Für 4 Personen

Für das Sorbet:

400 g Mangofruchtfleisch 5 EL Kristallzucker 2 TL Vanillezucker
1 Vanilleschote Saft und Abrieb von 1 Bio-Limette

Für die Bananen:

50 g Kristallzucker 150 ml Passionsfruchtsaft 1 Vanilleschote
1 /2 TL Speisestärke 3 Bananen

Zum Anrichten:

4 Minzespitzen

Mangosorbet:

Das Mangofruchtfleisch in Würfel schneiden. Die Mangowürfel mit dem Zucker und dem Vanillezucker in einen Topf geben. Die Vanilleschote mit einem spitzen Messer der Länge nach aufschneiden und das Mark mit der Messerspitze herauskratzen. Die leeren Schoten und das Vanillemark in den Topf geben. Die Flüssigkeit kurz aufkochen. Die leeren Vanilleschoten wieder herausnehmen.

Das Mangogemisch mit dem Stabmixer gut pürieren. Das Mangopüree durch ein feines Sieb streichen. Das Mangopüree mit dem Limettenabrieb und -saft abschmecken. Anschließend abkühlen lassen und kalt stellen. Das Mangopüree vor dem Anrichten in der Eismaschine zu cremigem Mangosorbet gefrieren.

Passionsfrucht-Bananen:

Den Kristallzucker in eine beschichtete Pfanne streuen und vorsichtig schmelzen lassen. Von dem Passionsfruchtsaft 2 EL abnehmen und beiseitestellen. Mit dem restlichen Passionsfruchtsaft den Karamell ablöschen.

Die Vanilleschote mit einem spitzen Messer der Länge nach aufschneiden und das Mark mit der Messerspitze herauskratzen. Das Vanillemark in den Karamell rühren.

Den restlichen Passionsfruchtsaft (2 EL) mit der Speisestärke glatt rühren. Die angerührte Speisestärke in den kochenden Passionsfruchtsaft rühren und die Sauce damit binden.

Die Bananen schälen, in Scheiben schneiden und mit in die Pfanne geben. Nochmals kurz aufkochen und sofort anrichten.

Anrichten:

Die Passionsfrucht-Bananen auf 4 Teller verteilen. Je eine Nocke cremiges Mangosorbet dazugeben. Nach Belieben mit je 1 Minzespitze garnieren.

Christian Henze am 20. April 2018