

Gratinierte Mango mit Vanille-Sabayon und Kokos-Eis

Für 4 Personen

Gratinierte Mango:

1 Zitrone
2 TL Zucker, braun

2 Mangos, reif
4 cl Orangenlikör

Kokoseis:

250 ml Sahne
0,5 Vanilleschote

250 ml Kokosmilch
100 g Kokosraspel

30 g Zucker
4 Eier

Sabayone:

3 Eier
50 – 70 ml Prosecco
100 g Erdbeeren mit Stengel

0,5 Vanilleschote
80 g Sahne
100 g Kokospalten, frisch

30 g Zucker
Salz
Puderzucker

Gratinierte Mango:

Den Saft der Zitrone auspressen. Mango schälen, die Hälften vom Kern lösen und in feine Spalten schneiden. Auf hitzebeständigen großen Tellern mittig zu einem Fächer legen, mit Zitronensaft, nach Belieben mit Likör beträufeln und den braunen Zucker darüber streuen. (Achtung, den Fächer nicht ganz schließen. Bitte eine Öffnung lassen, so dass hier die Kugel Eis in einem kleinen Glas ihren Platz findet.)

Kokoseis:

Sahne, Kokosmilch, Zucker, das Mark und die Vanilleschote sowie die Kokosraspel aufkochen lassen und die Hitze deutlich reduzieren. Die Vanillestange wieder entfernen. Das Eiweiß schön anschlagen und zu dem warmen Milch-Sahnegemisch geben, vorsichtig unterheben, nochmals kurz aufkochen lassen und passieren. Die Masse in der Eismaschine so lange gefrieren lassen, bis dass eine cremige Konsistenz entstanden ist.

Sabayone:

Eigelb, Zucker, Vanillemark, eine Prise Salz und den Prosecco über dem Wasserbad zur Rose (cremig) aufschlagen, dann wieder kalt schlagen. Danach die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben und nun die Mangoteller mit der fertigen Sabayone überziehen. Unter dem Grill für circa fünf bis acht Minuten hell gratinieren. Herausnehmen und rundherum mit Kokospalten und Erdbeeren garnieren. Mit Puderzucker bestäuben und das Kokoseis mittig platzieren.

Horst Lichter am 23. April 2010