

*Mango - Physalis - Ragout*

*Mit Pistazieneis im Brandy Snape und Zebraschokolade*

Zutaten für 6 Personen:

**Für das Ragout**

400 g Mango Fleisch  
100g Physalis  
100g Zucker  
100 ml Weißwein  
½ Vanilleschote  
60g Gelierzucker

**für das Eis**

3 Eigelb  
90g Zucker  
250ml Milch  
125ml Sahne  
½ Vanilleschote  
50g Pistazienkerne  
Fein zerhackt  
2cl Kirschlikör

**für die Brandy Snaps**

**für 18 Stück**  
100g Honig  
120g Butter  
200g Puderzucker  
100g Mehl

**Zubereitung:**

*Für das Eis: Eigelb und Zucker mit einem Handrührer in einer mittelgroßen Metallschüssel cremig schlagen. Die Milch mit der Sahne und der Vanilleschote aufkochen. Die Vanilleschote herausnehmen, das Mark auskratzen und wieder in die Milch, Sahne zurückstreifen. Die Milch nochmal aufkochen und unter rühren in die Eigelbmasse geben. Die Metallschüssel auf ein Wasserbad stellen und unter ständigen rühren erhitzen bis eine cremige Masse entsteht. Nun die Pistazien dazu geben und in einem kalten Wasserbad ( Waschbecken ) die Masse kalt rühren. Dann in die Eismaschine geben.*

*Für das Ragout: Die Mango schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Physalis von der Hülle befreien, waschen und halbieren. Lassen den Zucker in einem Topf hell karamellisieren. Den Karamell mit Weißwein ablöschen und alles bei geringer Hitze köcheln lassen, bis der Karamell sich wieder gelöst hat. Nun die Vanilleschote mit dem Gelierzucker dazu geben und eine Minute köcheln lassen. Herd aus machen und die Früchte unter Mischen und abkühlen lassen.*

*Für die Brandy Snaps: Alle Zutaten in eine Schüssel geben und glattrühren. Dann für 5 Minuten in den Kühlschrank stellen. Als nächstes Mathias rufen 😊*

**Kontakt**

www.kochenundkunst.info  
info@kochenundkunst.info  
Tel.: 0341 529 406 83



**M.R. CATERING**  
SHOWKOCHEN | FEIERN | GESCHÄFTSSENEN