

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