

Mango und Papaya, Zitronengras-Ingwer, Ziegenkäse

Für 2 Personen

100 g Pattaya-Mango, reif	100 g Papaya , reif	50 g Ziegen-Frischkäse
125 g Crème-fraîche	1 Limette	1 Zitrone
2 Knollen Ingwer	1 Stange Zitronengras	1 Zweig Minze
60 g Akazienhonig	5 Teebeutel Fencheltee	20 ml Rum, weiß

Die Mango und die Papaya schälen und klein schneiden. Die Limette halbieren, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Eine Knolle Ingwer schälen und reiben. Die Mangostücke in dem Limettensaft, der geriebenen Limettenschale und dem geriebenen Ingwer marinieren. Die Zitrone halbieren, den Saft auspressen und die Schale abreiben. Die Papayastücke in dem Zitronensaft, der geriebenen Zitronenschale und dem Rum marinieren. Für den Sud den restlichen Ingwer abziehen und klein schneiden. Wasser kochen und den Fencheltee brühen. Den Ingwer mit dem Fencheltee und dem Zitronengras vermengen. Den Sud durch ein Teesieb geben und 50 Gramm Honig hinzufügen. Das Ganze kurz vor dem Servieren mixen. Die Blätter von der Minze abzupfen. Den Ziegen-Frischkäse, die Crème-fraîche, den restlichen Honig und die Minze gut vermengen. Die Mango- und Papayastücke auf Tellern anrichten und mit dem Sud und dem Ziegen-Frischkäse garnieren.

Constanze Steffenhagen am 08. Oktober 2009