

Kardamom-Kaffee-Creme mit Mango, Granatapfel-Kernen

Für 2 Personen

1 Mango	1 Orange	1 Granatapfel
1 Zitrone	100 g Mangomark	1 TL gehackte Pistazien
1 TL Chiliflocken, mild	20 g Zucker	2 Blätter Gelatine
1 Ei	150 ml Sahne	30 ml Espresso
1 EL Stroh-Rum	1 EL Orangenlikör	1 TL Arabisches Kaffeegewürz

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Eigelb mit dem Espresso, dem Rum und dem Zucker in eine Schüssel geben und über einem Topf mit köchelndem Wasser zu einer Masse verrühren. Mit dem arabischen Kaffeegewürz abschmecken. Anschließend die Gelatine ausdrücken und in der heißen Masse auflösen. Die Schüssel ins Eiswasser stellen und unter Rühren abkühlen lassen. Die Sahne cremig schlagen. Ein Drittel der geschlagenen Sahne mit einem Schneebesen in die Kaffeemasse rühren und den Rest vorsichtig unterheben. Die Crème in die Anrichtringe füllen und im Kühlschrank kalt stellen. Die Zitrone anschließend halbieren und den Saft auspressen. Etwa einen halben Teelöffel der Orangenschale abreiben. Die Mango schälen und in Zentimeter große Würfel schneiden. Den Granatapfel halbieren und die Kerne herausklopfen. Die Mangowürfel und die Granatapfelkerne mit dem Mangomark mischen und mit den Chiliflocken, einigen Tropfen Zitronensaft, dem Orangenabrieb und dem Orangenlikör abschmecken. Die Crème aus den Ringen lösen, mit den Früchten auf Tellern anrichten und mit den Pistazien garnieren.

Roland Eser am 29. Juli 2010