

Mango-Kompott mit Kokos-Sabayon

Für 2 Personen

1 reife Mango 2 Eier 2 EL Zucker
50 ml Orangensaft 50 ml Wasser 200 ml Kokosmilch

Die Mango schälen und das Fruchtfleisch würfeln. Einen Esslöffel Zucker in einen Topf geben und leicht karamellisieren lassen. Das Wasser, den Orangensaft und die Mangowürfel zugeben und bei milder Hitze 5 Minuten einkochen. Die Eier trennen und das Eigelb in eine Schüssel geben. Einen Esslöffel Zucker und den hellen Teil der Kokosmilch dazugeben. Die Eimasse über dem Wasserbad schaumig schlagen. Anschließend den restlichen Teil Kokosmilch vorsichtig unterheben. Das Mangokompott in kleine Gläser füllen und die Kokoszabaione darauf geben und sofort servieren.

Monika Pohl am 13. Januar 2011