

Mango-Sorbet mit Joghurt-Minz-Soße

Für zwei Personen

1 Flugmango	1 Zitrone	200 g griechischer Joghurt
1 Vanilleschote	0,5 Bund Minze	60 g Rohrzucker
3 EL Sahne	2 EL Honig	

Den Zucker zusammen mit 500 Millilitern Wasser in einem Topf erhitzen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat und die Flüssigkeit kurz aufgeköcht ist. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Kern befreien und klein schneiden. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Mango zusammen mit drei Esslöffeln Zitronensaft sowie der Zuckerlösung in ein hohes Gefäß geben und pürieren. Die Masse abschmecken und gegebenenfalls etwas Zitronensaft oder Zucker zugeben. Die Masse anschließend für circa 20 Minuten in die Eismaschine geben und gefrieren lassen. Den Joghurt mit der Sahne, dem restlichen Zitronensaft und dem Honig verrühren. Die Vanilleschote halbieren, das Mark aus einer Hälfte herauskratzen und unter die Masse rühren. Die Hälfte der Minze waschen, trocken tupfen, hacken und ebenfalls unter die Joghurt-Sauce rühren. Das Sorbet aus der Eismaschine nehmen, zusammen mit der Sauce auf einem Teller anrichten und servieren.

Joachim Endelmann am 08. März 2013