

Mandarinen-Mohn-Becher

Für zwei Personen

300 g Mandarinen, mit Saft	0,5 Bund Zitronenmelisse	1 Vanilleschote
2 EL gemahlener Mohn	50 g Zucker	300 g Vollmilchjoghurt
200 ml Schlagsahne	3 EL Ahornsirup	

Zunächst die Mandarinen durch ein Sieb abtropfen lassen und den Saft dabei auffangen. Anschließend einen Esslöffel des Ahornsirups und zwei Esslöffel des Mandarinenmarkes verrühren und die Mandarinen darin kurz marinieren. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Dann das Vanillemark mit dem Mohn, dem restlichen Ahornsirup, dem Zucker und drei Esslöffeln des Mandarinenmarkes unter den Joghurt rühren. Anschließend die Sahne in einer Schüssel steif schlagen und dann vorsichtig unter die Joghurtmasse heben. Ein paar Blätter von der Melisse zupfen. Den Mohn-Joghurt in Dessertschalen verteilen, die marinierten Mandarinenfilets darauf anrichten und mit der Zitronenmelisse verzieren.

Sabine Raithel am 11. April 2013