

Weißer Schokolade-Maracuja-Espuma mit Mango-Minze

Für zwei Personen

150 g weiße Schokolade	100 g Zartbitterschokolade 70%	1 Mango
100 g Himbeeren, TK	3 Zweige Minze	1 Vanilleschote
4 Eier	70 ml Sahne	50 ml Passionsfruchtsirup

Für die Espuma die weiße Schokolade in einem Topf im Wasserbad schmelzen. Die Sahne und den Passionsfruchtsirup hinzugeben. Das Eiweiß der vier Eier leicht anschlagen und in die Schokolade-Sahne- Passionsfruchtsirup-Masse unterheben. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Anschließend das Vanillemark in die Espuma einrühren. Das Siphon mit der Espuma befüllen und die Gaspatronen einschrauben. Die noch warme Masse in einem tiefen Teller aufsprühen. Die Mango waschen, schälen und in feine Stücke schneiden. Die Minzzweige waschen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden. In einer Schüssel die Mangostücke zusammen mit den Minzstreifen mischen und in der Mitte des Espuma-Schaums platzieren. Mit einem Messer feine Rollen von der Zartbitterschokolade ziehen. Der aufgesprühte Espuma-Schaum mit der Mango-Minz-Füllung auf einem tiefen Teller anrichten. Zum Schluss mit den Himbeeren und den Zartbitterschokoladenrollen garnieren.

Nicolas May am 23. Mai 2013