

# Mango-Duett im Glas

## Für zwei Personen

### Für das Mango-Eis:

|                    |                            |               |
|--------------------|----------------------------|---------------|
| 500 g TK-Mango     | 200 g griechischer Joghurt | 50 ml Sahne   |
| 1/3 Schote Vanille | 100 g Puderzucker          | 1 Zweig Minze |

### Für den Mango-Salat:

|                    |               |                    |
|--------------------|---------------|--------------------|
| 2 Mango            | 1 Zitrone     | 1 Orange           |
| 2 Zweige Basilikum | 1 Zweig Minze | 1/3 Schote Vanille |
| 2 EL Puderzucker   |               |                    |

### Für die Vanille-Sahne:

|             |                    |
|-------------|--------------------|
| 200 g Sahne | 1/2 Schote Vanille |
|-------------|--------------------|

### Für die Garnitur:

100 g Amarettini

Für das Mango-Eis die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die tiefgekühlte Mango mit dem griechischen Joghurt, ein Drittel des Vanillemarks, dem Puderzucker und zwei Blättchen Minze zu einer glatten Masse pürieren. Das übrige Vanillemark kann für den Mangosalat und die Vanillesahne verwendet werden. Sollte die Masse nicht cremig genug werden, etwas flüssige Sahne nachgießen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Für den Mangosalat die frischen Mangos halbieren, schälen und den Stein entfernen. Die Mango in Würfel schneiden. Von der Orange die Schale abreiben. Die Orange und die Zitrone halbieren und auspressen. Zehn Basilikumblätter und zwei Minzeblätter vom Stiel ablösen in feine Streifen schneiden. Die Mango in einer Schüssel mit je einem Schuss Zitronen- und Orangensaft, den Kräutern, etwas Vanillemark und dem Orangenabrieb vermengen. Mit dem Puderzucker abschmecken.

Die Amarettini leicht zerbröseln.

Die Sahne mit dem restlichen Vanillemark aufschlagen.

Den Mangosalat in ein Glas geben, darüber etwas Sahne und Amarettini geben. Darauf wieder Mango-Salat und reichlich Mango-Eis geben. Mit Sahne und Amarettini abschließen. Im Glas servieren.

Sebastian Heeß am 09. April 2015