

Mango-Erdbeer-Carpaccio mit Basilikum-Limetten-Sorbet

Für zwei Personen

Für das Sorbet:

8 Limetten 8 cl Gin 300 g Bourbon-Vanillezucker

2 Bund Basilikum

Für das Carpaccio:

1 Mango 150 g Erdbeeren $\frac{1}{2}$ Bund Minze

1 EL Zucker

Für die Garnitur:

100 ml Sonnenblumen 20 g Mehl 5 g rote Lebensmittelfarbe

Für das Basilikum-Limetten-Sorbet:

Die Limetten halbieren, auspressen und Saft auffangen. 400 ml Wasser in einen Topf geben. Vanillezucker und Limettensaft hinzugeben und aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

Basilikum abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und grob hacken. Den Limettensud, Gin und Basilikum mit einem Pürierstab sehr fein mixen. Masse in die Eismaschine geben.

Für das Carpaccio:

Mango vom Stein schneiden und schälen. Fruchtfleisch schräg in dünne Scheiben schneiden. Erdbeeren waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Minze waschen, trocken tupfen und Blättchen von den Stielen zupfen.

Einige kleine Spitzen und Blätter zum Verzieren beiseitelegen. Minze und Zucker mörsern, bis der Zucker grün wird. Mango und Erdbeeren dachziegelartig auf Tellern anrichten.

Für die Garnitur:

140 ml Wasser mit Öl, Mehl und Lebensmittelfarbe mit einem Schneebesen mischen und austreichen. Anschließend in eine stark erhitzte Pfanne in Form eines Gitternetzes laufen lassen. Aus der Pfanne auf ein Küchenpapier legen und mit Salz würzen.

Mango-Erdbeer-Carpaccio mit dem Basilikum-Limetten-Sorbet anrichten, mit dem Gitternetz garnieren und servieren.

Moritz Brakhage am 10. August 2017