

Mascarpone-Mango-Creme mit Pistazien-Krokant

Für zwei Personen

Für das Mangopüree:

1 große, reife Flugmango 1 unbehandelte Limette 1-3 EL Zucker

Für die Mascarpone-Creme:

300 g Mascarpone 1 Msp. gemahlener Kardamom 2 EL Zucker

Für das Pistazien-Krokant:

50 g geröst., gesalz. Pistazienkerne 2 EL Zucker

Für das Mangopüree:

Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und grob würfeln. Limette halbieren und auspressen. Mangofleisch mit drei Esslöffeln Limettensaft und gegebenenfalls Zucker mit dem Pürierstab fein pürieren.

Für die Mascarpone-Creme:

Mascarpone, Kardamom und Zucker verrühren und mit der Hälfte des Mangopürees mischen. Bis zum Servieren kaltstellen.

Für das Pistazien-Krokant:

Die Pistazienkerne und den Zucker in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren erhitzen, bis der Zucker geschmolzen ist und eine hellbraune Farbe hat. Anschließend Krokant auf ein Stück Backpapier gießen, etwas verstreichen und fest werden lassen. Zum Garnieren in grobe Stücke brechen und auf die Creme verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Susanne Rau am 25. Oktober 2018