

## Mango mit Vanille-Sabayon

### Für 2 Personen

1 Mango, reif	30 g Erdbeeren, mit Stiel	1 Zitrone, unbehandelt
10 g Macadamianüsse, ganz	2 Eier	50 ml Champagner
40 g Schlagsahne	1 Vanilleschote	1 Prise Salz
20 g Zucker	1 TL Zucker, braun	Puderzucker

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Die Mango schälen, halbieren, vom Kern lösen und in feine Spalten schneiden. Auf Tellern zu einem Fächer legen, mit Zitronensaft beträufeln und den braunen Zucker darüber streuen. Die Macadamianüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, die Erdbeeren waschen und die Sahne steif schlagen. Die Vanilleschote aufschneiden und etwa die Hälfte der Vanille heraus holen. Die Eier trennen und das Eigelb zusammen mit dem Zucker, der Vanille, einer Prise Salz und dem Champagner in einer Schüssel vermengen und über dem Wasserbad cremig aufschlagen. Anschließend vom Wasserbad nehmen, die Sahne vorsichtig unter die Masse heben und alles etwas abkühlen lassen. Anschließend die Mangospalten mit der Zabaione überziehen, die Teller in den Ofen geben und für fünf bis acht Minuten gratinieren. Die fertigen Mangospalten mit der Vanille-Zabaione aus dem Ofen nehmen, mit den gerösteten Macadamianüssen und den Erdbeeren anrichten und mit dem Puderzucker garnieren.

Horst Lichter am 11. März 2010