

# Creme brulée von der Mango mit Chili-Zucker-Kruste

## Für 4 Personen

100 ml Milch	250 ml Schlagsahne	3 Eier
200 g Zucker, weiß	200 g Mangopüree	150 g Nussmischung
1 Pck. Blätterteig, frisch	2 EL Akazienhonig	50 g Zucker, braun
2 Blatt Gelatine, weiß	1 Vanilleschote	2 Sternanis
1 Stange Zimt	2 Mangos, reif	1 Zitrone
Chili	Puderzucker	

Den Backofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Milch und Sahne in einem Topf aufkochen. Die Eier trennen. Das Eigelb und 50 Gramm des weißen Zuckers in einer großen Schlagsschüssel verrühren, die Schüssel anschließend auf ein heißes Wasserbad setzen. Die heiße Sahne unter ständigem Rühren zu den Eiern geben und über dem heißen Wasserbad rühren, bis die Masse bindet (bei etwa 75 bis 80 Grad). Dann durch ein Sieb in eine gekühlte Schüssel gießen und mit dem Mangopüree verrühren. Die Masse in vier tiefe ofenfeste Schalen verteilen und in eine flache Form stellen. So viel heißes Wasser in die Form füllen, dass die Förmchen zu zwei Dritteln im Wasser stehen. Im Backofen auf der untersten Schiene 70 bis 80 Minuten garen. Für die Nuss-Sticks den Backofen auf 200 Grad vorheizen und die Nussmischung fein hacken. Den Blätterteig auf der Arbeitsfläche auslegen. Honig in einem Topf erwärmen, bis er flüssig ist. Den Blätterteig mit dem Honig bestreichen und mit den gehackten Nüssen bestreuen. Den Blätterteig in lange Bahnen schneiden, zu einer Spirale aufdrehen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im Backofen etwa zehn bis 15 Minuten goldbraun backen. Anschließend leicht abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben. am besten über Nacht auskühlen lassen. Für das Sorbet die Gelatine fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Vanilleschote längs halbieren. 250 ml Wasser mit dem übrigen weißen Zucker, der halbierten Vanilleschote, der Zimtstange und dem Sternanis aufkochen. Alles köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Die Gelatine ausdrücken, in der Mischung auflösen und abkühlen lassen. Zwei reife Mangos schälen, das Fruchtfleisch vom Kern lösen und grob würfeln. Die Zitrone pressen. Die Zuckermischung durch ein Sieb zur Mango gießen, den Zitronensaft zugeben und fein pürieren. In der Eismaschine cremig gefrieren. Die Crème brulée vor dem Servieren gleichmäßig mit dem braunen Zucker sowie frisch gemahlenem Chili bestreuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren. Dazu das Sorbet und die Nuss-Sticks reichen.

Johann Lafer am 20. März 2010