

Mango-Carpaccio mit Schoko-Kokos-Eis und Chili-Crumble

Für vier Portionen

250 ml Sahne	250 ml Kokosmilch	50 g Zucker
150 g Zartbitterschokolade	2 Eier	2 Eigelbe
1 große rote Chilischote	150 g Mehl	75 g Butter
50 g Zucker	2 Thaimangos	1 Limette
2 EL Ahornsirup		

Sahne und Kokosmilch mit dem Zucker zum Kochen bringen. Die Schokolade grob hacken und in der heißen Kokossahne schmelzen. Eier und Eigelbe in einer Schüssel kurz aufschlagen. Einen Teil der heißen Kokosmilch zugeben und unterrühren. Die Masse zur restlichen Kokossahne geben und unter Rühren auf dem Herd auf etwa 70 Grad erwärmen, bis die Masse eine sämige Bindung bekommt. Anschließend vom Herd nehmen, durch ein Sieb passieren. In der Eismaschine cremig gefrieren lassen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Chilischote waschen, halbieren und entkernen. In kleine Würfel schneiden und zusammen mit dem Mehl, der Butter und dem Zucker zu Streuseln verkneten. Die Chilistreusel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen etwa 12-15 Minuten backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Die Mangos schälen und die Frucht in dünne Scheiben schneiden. Die Mangoscheiben auf einer Platte auslegen. Ahornsirup, fein abgeriebene Limettenschale und Limettensaft verrühren und die Mango damit beträufeln.

Das Eis zu Nocken formen und auf den Mangoscheiben anrichten. Die Chilicrumble darüber streuen.

Johann Lafer am 03. September 2016