

Cremiges Mangosorbet und gebackene Babybananen

Für 4 Personen braucht:

Für das Mangosorbet:

400 g frisches Mangofleisch	5 EL Kristallzucker	2 gehäufte TL Vanillezucker
1 Vanilleschote	1 Bio-Limette, Saft, Abrieb	

Für die gebackenen Bananen:

250 g Weizenmehl, 405	1 EL Zucker	1 Ei
250 ml kalte Milch	3 EL Wasser	3 Eiswürfel
800 ml neutrales Pflanzenöl	8 Babybananen	

Mangosorbet:

Das Mangofruchtfleisch in Würfel schneiden. Die Würfel mit dem Zucker und dem Vanillezucker in einen Topf geben. Die Vanilleschote mit einem spitzen Messer der Länge nach aufschneiden und das Mark mit der Messerspitze herauskratzen. Die leeren Schoten und das Vanillemark in den Topf geben. Die Flüssigkeit kurz aufkochen. Die leeren Vanilleschote wieder herausnehmen. Das Mangogemisch mit dem Stabmixer gut pürieren. Das Mangopüree durch ein feines Sieb streichen. Das Mangopüree mit dem Limettenabrieb und -saft abschmecken. Anschließend abkühlen lassen und kalt stellen. Das Mangopüree vor dem Anrichten in der Eismaschine zu cremigem Mangosorbet gefrieren.

Gebackene Bananen:

Das Weizenmehl in eine Schüssel sieben. Das Ei, den Zucker, die Vollmilch, das Wasser und die Eiswürfel zugeben und alles mit dem Schneebesen zu einem cremigen Ausbackteig verrühren. Das Öl in einem Wok oder in einem großen Topf auf 180°C erhitzen. Die Bananen schälen, nacheinander in den Teig legen und mehrmals darin wenden, damit sie vollständig vom Teig umschlossen sind. Die Bananen nacheinander in das heiße Öl geben und goldbraun ausbacken. Die frittierten Bananen mit einem Schaumlöffel aus dem Topf und kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen. Gemeinsam mit dem Sorbet anrichten.

Christian Henze am 26. Januar 2024