

Mango-Salat

Für 4 Personen

2 reife Mango 20 g Zucker 10 ml Grenadine
10 ml Kirschwasser

Für den Mangosalat die Mangos schälen und das Fruchtfleisch vom Kern schneiden. Anschließend Fruchtfleisch würfeln und in eine Schüssel geben. Mit Zucker, Grenadine und Kirschwasser marinieren. Milch mit Zucker in einen Topf geben. Vanilleschote längs halbieren und das Mark austreichen. Vanillemark und ausgekratze Vanilleschote in den Topf geben und aufkochen. Aus der Masse Knödel formen und diese in der Vanillemilch ca. 15 Minuten pochieren. In einer Pfanne 2 EL Zucker schmelzen, 2 EL Butter zugeben und darin die Semmelbrösel wenden.

Vincent Klink Donnerstag, 20. Januar 2011