

Kardamom-Kaffee-Crème, Mango und Granatapfel-Kernen

Für 4 Personen

Kardamom-Kaffee-Crème:

40 g Zucker	3 Blatt Gelatine	50 ml Espresso
2 Eier	300 g Schlagsahne	1 EL Stroh-Rum
arab. Kaffee-Gewürz		

Mangoragout:

200 g Mangomark	1 Mango	0,5 Orange, unbehandelt
1 EL Orangenlikör	1 Granatapfel	1 Zitrone
1 EL Pistazien, gehackt	Chiliflocken, mild	

Kardamom-Kaffee-Crème:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Eigelb mit Espresso, Rum und Zucker in eine Schüssel geben und über einem Topf mit köchelndem Wasser zu einer hellschaumigen, heißen Masse rühren. Mit arabischem Kaffeegewürz abschmecken und die ausgedrückte Gelatine in der heißen Masse auflösen. Die Schüssel in Wasser mit Eiswürfeln unter Rühren abkühlen lassen. Die Sahne cremig schlagen. Ein Drittel der geschlagenen Sahne mit einem Schneebesen hinein rühren, den Rest vorsichtig unterheben. Die Crème in Portionsförmchen oder Ringe füllen und im Kühlschrank etwa zwei Stunden fest werden lassen.

Mangoragout:

Etwa einen halben Teelöffel Schale der Orangen abreiben. Die Mango schälen und in einen Zentimeter große Würfel schneiden. Den Granatapfel halbieren und über einer großen Schüssel mit Hilfe einer Schöpfkelle die Kerne heraus klopfen. Mangowürfel und Granatapfelkerne mit Mangopüree mischen und mit Chiliflocken, einigen Tropfen Zitronensaft, Orangenabrieb und Orangenlikör abschmecken. Die Crème aus den Ringen lösen und mit den Früchten auf Tellern anrichten. Mit Pistazien bestreuen.

Alfons Schuhbeck am 20. November 2009