

## KAREMELLMOUSSE MIT MANGO

4 PERSONEN

4 Gläser

### ZUTATEN

#### KAREMELLMOUSSE MIT MANGO

- 200 g Mangofleisch, gewürfelt, nicht zu reif!
- 30 g Zucker, braun
- 20 g Butter
- 100 g Zucker, hell
- 1 dl Rahm, flüssig
- 50 g Crème fraîche
- 1 Prise Fleur de sel
- 2 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht
- 2 dl Vollrahm, geschlagen

#### MANGO-PASSIONSFRUCHT-SALAT

- 2 Mangos, geschält, fein gewürfelt
- 3 Passionsfrüchte, Fruchtfleisch

#### GARNITUR

- 4 Blutampferblätter

### ZUBEREITUNG

#### KAREMELLMOUSSE MIT MANGO

Den braunen Zucker mit der Butter erhitzen. Die Mangowürfel in der Zucker-  
masse schwenken. In eine Schüssel geben und auskühlen lassen. Den hellen  
Zucker in einer beschichteten Pfanne zu Karamell schmelzen. Mit dem flüs-  
sigen Rahm ablöschen. Die Crème fraîche und das Fleur de Sel hinzugeben und  
eine Minute köcheln lassen. Die ausgedrückte Gelatine in die Mischung geben  
und mit dem Schneebesen gut verrühren. Auskühlen lassen. Den geschlagenen  
Rahm unterheben und abwechselnd mit den Mangowürfeln schichtweise in  
Gläser füllen.

#### MANGO-PASSIONSFRUCHT-SALAT

Die Mangos mit dem Passionsfruchtpulp mischen.

### ANRICHTEN

Das Karamellmousse mit einigen Mangowürfeln und einem Blutampferblatt  
garnieren. Den Mango-Passionsfrucht-Salat separat in kleine Gläschen füllen  
und dazu servieren.

## Rezept von Markus Heckel

