



Basilikum Panna Cotta, Passionsfrucht- Mangosalat mit Chili, Passionsfruchtsorbet

Für 6-8 Personen

Zutaten

Basilikum Panna Cotta

1 l Rahm
130 g Zucker
1 Vanillestängel
1 Bund Basilikum
4 Blatt Gelatine, eingeweicht

Zubereitung

Basilikum Panna Cotta

Rahm und Zucker aufkochen, ausgekratzten Vanillestängel und Basilikum begeben.
Ausgedrückte Gelatine in der warmen Mischung auflösen.
Nach 30 Minuten alles durch ein feines Sieb passieren.
In Whisky-Tumblers einfüllen und minimum 6 Stunden kühl stellen.

Passionsfrucht- Mangosalat mit Chili

2-4 Mangos (aus Thailand oder Indien)
4 grosse Passionsfrüchte
1 dl Wasser
60 g Zucker
1 Zitrone, Saft
1 Chilischote, in feine Streifen
geschnitten
Pfefferminzblätter

Passionsfrucht- Mangosalat mit Chili

Mangos schälen und längs Kerne entfernen. Fruchtfleisch in 1 cm-Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.
Passionsfrüchte halbieren, Fruchtfleisch vorsichtig auskratzen und zu den Mangowürfeln geben. (Die Passionsfruchtschalen als Serviervariante auf die Seite stellen.)
Wasser, Zucker, Zitronensaft, Chilistreifen, 3-4 Pfefferminzblätter aufkochen und erkalten lassen. Diese Marinade der Mango-Passionsfrucht-Mischung zugeben und ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Passionsfruchtsorbet

1 kg Passionsfruchtmark
2,5 dl Orangensaft
250 g Zucker
3 Blatt Gelatine, eingeweicht

Passionsfruchtsorbet

Passionsfruchtmark und Orangensaft aufwärmen. Zucker beifügen und gut verrühren. Ausgedrückte Gelatine dazugeben, abpassieren und erkalten lassen.
Die Masse in der Sorbetière gefrieren.

Fertigstellen und anrichten

Mango-Passionsfrucht-Salat auf die ausgekühlte Panna Cotta geben.
Zuletzt mit einer Kugel Passionsfruchtsorbet garnieren.

