



[Drucken](#)

Mango mit Champagnersabayon gratiniert

Zutaten für 4 Personen



Zutaten für 4 Personen

- 2 reife Mango
- 2 TL brauner Zucker
- 2 TL Zitronensaft
- 3 Eigelb
- 30 g Zucker
- 50 ml Champagner
- 80 g Frischkäse
- 20 g Macadamianüsse
- 60 g Himbeeren
- Puderzucker

Zubereitung:

1. Mangos schälen, die Hälften mit einem scharfen Messer vom Kern lösen und in dünne Scheiben schneiden. Fächerartig auf Teller verteilen, mit dem Zucker bestreuen und Zitronensaft darüber träufeln.
2. Macadamianüsse grob hacken und unter einem Grill goldbraun rösten.
3. Eigelb, Zucker und Champagner auf kochendem Wasserbad dickschaumig zum Sabayon aufschlagen. Frischkäse unterziehen und abkühlen. Dabei ab und zu umrühren.
4. Mangoteller mit dem Sabayon überziehen und unter einem Salamander hell gratinieren. Mit Macadamianüssen und Himbeeren garnieren und mit Puderzucker bestreuen.