

ENTDECKEN SIE... *Mangostanen*



Rezept auf der Rückseite

Mangostanen-Creme

ENTDECKEN SIE...
Mangostanen



Für 4 Personen

2 Eigelb · 150g Rohrohrzucker · 10g Speisestärke
250ml Milch · 1 Vanilleschote · 8 Blatt Gelatine
300g Mangostanenpüree (entspricht etwa einem Kilo frischer Mangostanen)
1 Limette · 250ml Sahne

So geht's

Zunächst die beiden Eigelbe mit einem Esslöffel Zucker, der Speisestärke und etwas Milch gut verrühren.

Unterdessen den Rest der Milch mit der ausgekratzten Vanilleschote und einem weiteren Esslöffel Zucker aufkochen und zehn Minuten ziehen lassen.

Die Schote herausfischen, nochmals erhitzen und die Eigelbmasse gleichmäßig und unter ständigem Rühren untermischen. Leicht erwärmen (nicht kochen) und dabei stets an das Umrühren denken, bis sich eine cremige Konsistenz bildet. Etwas abkühlen lassen und die in Wasser eingeweichten Gelatineblätter auflösen.

Währenddessen das Mangostanenfleisch entkernen, die Masse pürieren und nochmals durch ein Sieb streichen. In die noch heiße Creme unterrühren, die Limette auspressen und den Saft ebenfalls zugeben.

Im Kühlschrank abkühlen lassen bis beim Durchziehen einer Gabel leichte Furchen zurückbleiben. Die Sahne mit dem verbliebenen Zucker steifschlagen und unter die Masse heben. Mit dem Spritzbeutel oder einem Löffel direkt in Gläser füllen und gänzlich fest werden lassen.



VERFÜGBARKEIT
APR – AUG

WISSENSWERTES



Das weiße Fruchtfleisch ist einzigartig süß-saftig, erfrischend und aromatisch.



Die Mangostanfrucht wird heute in Thailand angebaut. Der immergrüne Mangostanbaum ist derart robust, dass keine Schädlingsbekämpfung erforderlich ist.



Lagern Sie die Früchte bei mindestens 10°C, besser bei Zimmertemperatur, maximal 1 Woche.



Die Mangostane spendet viel Calcium, Phosphor, Eisen und Vitamin C.



Die Schale ringsherum mit einem Messer vorsichtig aufschneiden, ohne dabei das Fleisch zu verletzen. Dann die Fruchthälften gegeneinander drehen und die Segmente mit einer Gabel herausnehmen.