



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 07.11.2019 – Tisch 1

Quiche mit Muscheln und Whisky

Mariniertes Zanderfilet mit gerösteten
Fenchelsamen und Spinatsalat

Branzino mit Zitronen-Thymian-Butter
und Polenta

Dreierlei von der Mango

Dreierlei von der Mango

Für 4 Personen

Zutaten

100 g	Zucker
80 ml	Orangensaft
80 ml	weisser Portwein
500 g	Reife Mango (Abschnitte)

10 ml	Champagner
10 g	Puderzucker
70 g	Mango Püree
30 ml	Rahm

120 ml	Wasser
100 g	Zucker
25 g	Glukose
250 g	Mango Püree

100 g	Mango
50 g	Mango Püree
2 Stk.	Pfefferminzblätter

1 EL	Zucker
1 EL	Kürbiskerne

Zubereitung

Mango Püree (Basis)

Für das Mango Püree den Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze goldgelb karamellisieren, mit Flüssigkeit ablöschen und den Karamell vollständig auflösen, die Fruchtstücke dazu geben und bei kleiner Hitze etwa 5 Minuten köcheln lassen. Mit dem Stabmixer pürieren und durch ein feines Sieb streichen und kühl stellen.

Mango Schaum

Für den Mango Schaum die Gelatine mit Champagner und Puderzucker erwärmen bis sich die Gelatine vollkommen aufgelöst hat. Das Mango Püree und den Rahm begeben, kurz durchmischen und alles in den Rahmbläser füllen: eine Patrone aufsetzen, verschliessen und kalt stellen.

Mango Sorbet

Für das Sorbet Wasser aufkochen, Zucker und Glukose darin auflösen. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, das Mango Püree begeben und die Mischung in der Eismaschine gefrieren lassen.

Mango Ragout

Die Mango fein würfeln, Pfefferminzblätter waschen und fein schneiden, alle Zutaten zum Ragout mischen, in dekorative Gläser füllen, mit Mango Schaum auffüllen und die Sorbet Kugel darauf setzen.

TIPP:

Für die karamellisierten Kürbiskernen 1 EL Zucker in einem kleinen Pfännchen langsam zu goldgelbem Karamell schmelzen. Pfanne vom Herd nehmen, die Kürbiskerne dazu geben und mit einem Holzlöffel gut verrühren. Auf ein Backpapier geben und auskühlen lassen. Die Kürbiskerne gehackt als Deko verwenden.