

Aus der Hado-Küche: Ein Dessertrezept

Restaurant Services

Mango-Galgant-Parfait auf Aronia-Pampelmusen-Salat

für 4 Personen:

250 ml	Mangopüree
80 g	Rohrzucker
80 ml	geschlagene Sahne
1 TL	Galgantpaste
3	Pampelmusen, filetiert
	etwas frische Zitronenmelisse, fein geschnitten
1 EL	Aronia-Direktsaft
30 g	Rohrzucker
	Zitronenmelisse

Die Mangos schälen und das Fruchtfleisch im Mixer oder mit dem Pürierstab fein pürieren, ggfs. fertiges Mangopüree verwenden. Den Zucker und die Galgantpaste dazu geben. Die steif geschlagene Sahne in zwei Schritten locker unterheben. Eine Pastetenform mit Klarsichtfolie auslegen und die Masse einfüllen; ersatzweise Portionsförmchen oder Kaffeetassen nehmen. Für 5–6 Stunden in das Gefrierfach geben. Die Pampelmusenfilets evtl. nachsüßen, den Aronia-Direktsaft und etwas fein geschnittene Zitronenmelisse dazu geben.

Die Portionsförmchen oder Kaffeetassen kurz vor dem Servieren in heißes Wasser stellen, das erleichtert es, das Parfait abzulösen. Den Pampelmusensalat auf einem dekorativen Dessertteller platzieren und zwei dicke Scheiben Parfait oder das Parfait eines Förmchens/einer Tasse dazu setzen.

Tipp: Das Parfait einen Tag vor dem Verbrauch zubereiten!

Vor dem Servieren das angerichtete Dessert noch einige Minuten stehen lassen und das Parfait antauen, denn ein Parfait entwickelt seinen „Schmelz“ nur, wenn es nicht zu kalt serviert wird.

Rezept von Siegfried Sattler, Restaurant Services, München